

臺北市私立滬江高中112學年度第2學期課程教學計畫書(含教學進度表)

科目名稱	餐飲安全與衛生		教師	許淑媚		
科別班級	餐飲一義		教學節數	每週1節	學分數	1
課程屬性	<input type="checkbox"/> 部訂必修 <input checked="" type="checkbox"/> 校訂必修 <input type="checkbox"/> 校訂選修		先修課程	<input type="checkbox"/> 需具備_____能力 <input checked="" type="checkbox"/> 無需具備其他課程能力		
學習目標 <small>列出具體的學習表現與學習內容</small>	1、瞭解食品衛生安全之基本觀念。 2、瞭解食品處理、保藏、選擇與食品衛生安全之重要性。 3、建立良好的餐飲衛生與安全習慣。 4、啟發學習烹飪時注意衛生與安全，奠定日後從事餐飲工作的基礎。					
學生圖像	<input checked="" type="checkbox"/> 品格力 <input checked="" type="checkbox"/> 學習力 <input checked="" type="checkbox"/> 生活力 <input checked="" type="checkbox"/> 專業力					
核心素養 <small>僅列舉出高度相關之領綱核心素養精神與意涵</small>	A.自主行動 <input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變 B.溝通互動 <input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養 C.社會參與 <input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解					
議題融入 <input type="checkbox"/> 重大議題 <input checked="" type="checkbox"/> 校訂共同 <input checked="" type="checkbox"/> 教師選擇	<input checked="" type="checkbox"/> 1.性平教育 <input type="checkbox"/> 2.人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 3.環境教育 <input type="checkbox"/> 4.海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 5.品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 6.生命教育 <input type="checkbox"/> 7.法治教育 <input type="checkbox"/> 8.科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 9.資訊教育 <input type="checkbox"/> 10.能源教育 <input type="checkbox"/> 11.安全教育 <input type="checkbox"/> 12.防災教育 <input type="checkbox"/> 13.家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 14.生涯規劃 <input type="checkbox"/> 15.多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 16.閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 17.戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 18.國際教育 <input type="checkbox"/> 19.原住民教育 <input type="checkbox"/> 20.勞動教育 <input type="checkbox"/> 21.其他					
教學方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講述 <input checked="" type="checkbox"/> 討論 <input type="checkbox"/> 欣賞 <input type="checkbox"/> 角色扮演 <input type="checkbox"/> 實地參觀 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 合作學習/TBL <input type="checkbox"/> 示範 <input type="checkbox"/> 演練 <input checked="" type="checkbox"/> 發表 <input type="checkbox"/> 設計 <input type="checkbox"/> 自學輔導 <input type="checkbox"/> 個別化教學 <input checked="" type="checkbox"/> 行動學習/數位科技 <input type="checkbox"/> 探究 <input type="checkbox"/> 問題解決/PBL <input type="checkbox"/> 創造思考 <input type="checkbox"/> 批判思考 <input type="checkbox"/> 其他, _____)_____					
評量方式	<input checked="" type="checkbox"/> 平時評量占學期成績60%:測驗、問答、觀察、討論、發表、學習單、檔案評量 <input checked="" type="checkbox"/> 期中考占學期成績20%:測驗、檔案評量 <input checked="" type="checkbox"/> 期末考占學期成績20%:測驗、檔案評量					
學習歷程 成果展示	<input checked="" type="checkbox"/> 學習檔案 <input type="checkbox"/> 專題報告____ <input type="checkbox"/> 實作作品____ <input type="checkbox"/> 其他					
教學資源	媒材	<input checked="" type="checkbox"/> 教科書(餐飲安全與衛生/台科大/郭瓊文) <input type="checkbox"/> 自編教材(____主題____) <input type="checkbox"/> 影片(____) <input checked="" type="checkbox"/> 數位資源(GOOGLE MEET/教學平台) <input type="checkbox"/> 參考資料(書目____)				
	設備	<input checked="" type="checkbox"/> 投影設備 <input type="checkbox"/> 實物投影機 <input checked="" type="checkbox"/> 筆記型電腦 <input type="checkbox"/> 平板電腦 <input checked="" type="checkbox"/> 電腦教室 <input type="checkbox"/> 攝影機 <input type="checkbox"/> 智慧教學系統 <input type="checkbox"/> 其他_____				

科目名稱		餐飲安全與衛生		授課教師	許淑媚			
科別班級		餐飲一義		教學節數	每週 1 節			
週次	日期起迄		112學年度第二學期教學進度表					
			章節	主題內容/或活動	教學媒材	預定作業	議題融入	
11	01/23	~	01/26		(23-26)補行上課-補4/22(一)~4/25(四) 課程說明/職場安全與衛生教育	資訊媒體		
1	02/16	~	02/17		(16)註冊開學 (17)補行上班上課-補2/15(四) Ch6餐具的清洗管理/清洗場所規則	資訊媒體		性平教育
2	02/19	~	02/23		Ch6餐具的清洗管理/清洗場所規則	資訊媒體	作業1	環境教育
3	02/26	~	03/01		(28)和平紀念日放假一天 Ch7餐飲從業人員的衛生管理	資訊媒體		
4	03/04	~	03/08		Ch7餐飲從業人員的衛生管理	資訊媒體	作業2	品德教育
5	03/11	~	03/15		(12~13)高三第四次模考/職業安全衛生	資訊媒體		國際教育
6	03/18	~	03/22		考前複習	資訊媒體		
7	03/25	~	03/29		(26-27)第一次期中考 (26-27)建教班期中考			
8	04/01	~	04/05		(4)兒童節及民族掃墓節放假一天 (5)補假一天			
9	04/08	~	04/12		(8~9)高三第五次模擬考 (10-12)高二教育旅行			
10	04/15	~	04/19		Ch8餐飲從業人員的衛生管理	資訊媒體	作業3	資訊教育
11	04/22	~	04/26		(22-25)全中運停課 (26)補假一天(補6/8畢業典禮)			
12	04/29	~	05/03		Ch8餐飲從業人員的衛生管理	資訊媒體		
13	05/06	~	05/10		基本設施的衛生管理/考前複習	資訊媒體		閱讀素養
14	05/13	~	05/17		(15-16)高一、高二第二次期中考			
15	05/20	~	05/24		調理器具的衛生管理	智慧教室		生涯規劃
16	05/27	~	05/31		各種庫房、廢棄物與用水的衛生管理	資訊媒體	作業4	
17	06/03	~	06/07		(7)畢典預演 環境衛生與衛生自主管理	資訊媒體		
18	06/10	~	06/14		食品標示的介紹與項目	資訊媒體	作業5	生命教育
19	06/17	~	06/21		HACCP食品安全管制系統/考前複習	資訊媒體		
20	06/24	~	06/28		(26-27)期末考(28)休業式			

科/領域召集人： 教學組長：

說明：1.請授課教師於**2/16(五)**前將教學計畫書(進度表)送交各科/領域教學研究會召集人。

2.電子檔務必上傳至校網教師教學平台, 並寄電子信箱-教學組鄭易汝小姐 111004@hchs.tp.edu.tw