

臺北市私立滬江高中113學年度第1學期課程教學計畫書(含教學進度表)

科目名稱	食物製備	教師	鄧千芳		
科別班級	餐一義	教學節數	每週3節	學分數	3
課程屬性	<input type="checkbox"/> 部訂必修 <input type="checkbox"/> 校訂必修 <input checked="" 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.熟悉食物製備及營養的相關知識 2.熟練食物製備的基礎製作技能 3.培養良好的衛生習慣與職業道德 4.培養正確的烹調觀念及實作能力				
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 checked="" 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 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 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 合作學習/TBL <input checked="" type="checkbox"/> 示範 <input checked="" type="checkbox"/> 演練 <input type="checkbox"/> 發表 <input type="checkbox"/> 設計 <input type="checkbox"/> 自學輔導 <input checked="" type="checkbox"/> 個別化教學 <input 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50%:測驗、問答、觀察、討論、發表、學習單、筆記、實作報告、實作評量。 <input checked="" type="checkbox"/> 期中考占學期成績30%:測驗、大掃除、實作作品、實作報告 <input checked="" type="checkbox"/> 期末考占學期成績20%:測驗、大掃除、實作作品、實作報告				
學習歷程 成果展示	<input checked="" type="checkbox"/> 學習檔案 <input type="checkbox"/> 專題報告_____ <input checked="" type="checkbox"/> 實作作品 <input checked="" type="checkbox"/> 實作菜餚_____ <input type="checkbox"/> 其他, _____				
教學資源	媒材	<input checked="" type="checkbox"/> 教科書(食物製備學術科完全攻略/全華/冠勁工作室) <input type="checkbox"/> 自編教材(主題_____) <input type="checkbox"/> 影片(_____) <input type="checkbox"/> 數位資源(如:酷課雲、均一.....) <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 checked="" type="checkbox"/> 其他, 學校實習工廠			

科目名稱		食物製備		授課教師	鄧千芳		
科別班級		餐一義		教學節數	每週 3 節		
週次	日期起迄		113學年度第一學期教學進度表				
			章節	主題內容/或活動	教學媒材	預定作業	議題融入
1	08/30			(30)註冊開學			
2	09/02	~ 09/06		課程介紹(分組) 餐飲安全與衛生 (02-06)餐飲科期初大掃除			生涯規劃
3	09/09	~ 09/13		米的製備-B8醃漬小黃瓜、B12蛋包飯		作業1	安全教育
4	09/16	~ 09/20		(17)中秋節放假一天			
5	09/23	~ 09/27		麵食的製備-A5炸豆腐、A2蔬菜炒麵		作業2	能源教育
6	09/30	~ 10/04		(1~2) 高一公民訓練			
7	10/07	~ 10/11		肉類的製備- A3白灼五花片、涼拌馬鈴薯絲		作業3	安全教育
8	10/14	~ 10/18		(15-16)第一次期中考			閱讀素養教育
9	10/21	~ 10/25	觀摩	肉類的製備-A3煎蔬菜雞肉餅、蒸蛋		作業4	能源教育
10	10/28	~ 11/01		(28-29)餐飲科期中大掃除 (30-01)校慶活動			環境教育
11	11/04	~ 11/08		薯類與澱粉的製備- B12炸地瓜條、A5燙中卷		作業5	海洋教育
12	11/11	~ 11/15		油脂的製備-A6馬鈴薯沙拉、美乃滋		作業6	安全教育
13	11/18	~ 11/22		豆類的製備- B7炒五彩豆干丁、A5烤豬肉串		作業7	能源教育
14	11/25	~ 11/29		(28-29)第二次期中考			閱讀素養教育
15	12/02	~ 12/06		油脂的製備-B9炸豬排、涼拌洋蔥絲		作業8	多元文化
16	12/09	~ 12/13		蛋類的製備- B10海鮮蔬菜煎餅、A4炒杏鮑菇		作業9	海洋教育
17	12/16	~ 12/20		海鮮類的製備- B11炸中卷圈、四季豆炒肉絲		作業10	安全教育

18	12/23	~	12/27		肉類的製備-B11蜜排骨、A1鮮蝦手卷		作業11	海洋教育
19	12/30	~	01/03		米的製備-A6海苔飯捲、味噌湯		作業12	多元文化
20	01/06	~	01/10		(6-8)餐飲科期末大掃除 (10)餐飲科畢業成果展			環境教育
21	01/13	~	01/17		(16-17)期末考			
22	01/20				(20)休業式			

科/領域召集人：

教學組長：

說明：1.請授課教師於9/9(一)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