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	□部訂必修□校訂必修 ■校訂選修	先修課程	□需具備_____能力 ■無需具備其他課程能力		
學習目標 列出具體的學習表現與學習內容	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	■品格力 ■學習力 ■生活力 ■專業力				
核心素養 僅列舉出高度相關之領綱核心素養精神與意涵	A.自主行動 □A1.身心素質與自我精進□A2.系統思考與問題解決■A3.規劃執行與創新應變 B.溝通互動 □B1.符號運用與溝通表達■B2.科技資訊與媒體素養□B3.藝術涵養與美感素養 C.社會參與 ■C1.道德實踐與公民意識■C2.人際關係與團隊合作□C3.多元文化與國際理解				
議題融入 □重大議題 ●校訂共同 ☑教師選擇	□1.性平教育 □2.人權教育 ☑3.環境教育 □4.海洋教育 ●5.品德教育 □6.生命教育 □7.法治教育 □8.科技教育 ●9.資訊教育 □10.能源教育 □11.安全教育 □12.防災教育 □13.家庭教育 ●14.生涯規劃 □15.多元文化 ●16.閱讀素養教育 □17.戶外教育 ●18.國際教育 □19.原住民教育□20.勞動教育 □21.其他				
教學方法	■講述 ■討論 ■欣賞 □角色扮演 □實地參觀 □協同教學 ■合作學習/TBL ■示範 ■演練 □發表 □設計 □自學輔導 ■個別化教學 □行動學習/數位科技 □探究 □問題解決/PBL □創造思考 □批判思考 □其他, _____				
評量方式	■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。 ■期中考占學期成績30%:測驗、大掃除、實作作品、實作報告 ■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	■學習檔案 □專題報告_____ ■實作作品 實作菜餚 □其他,				
教學資源 媒材	■教科書(食物製備學術科完全攻略/全華/冠勁工作室)□自編教材(主題) □影片( ) □數位資源(如: 酷課雲、均一……) □參考資料(書目)				
教學資源 設備	■投影設備 □實物投影機 ■筆記型電腦 □平板電腦 ■電腦教室 □攝影機 □智慧教學系統 ■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**