臺北市私立滬江高中111學年度第2學期課程教學計畫書(含教學進度表)

	至心	中似立尼江南中 III 字中皮身	74子 为 体化	上秋子可里百(月	3 秋子 進力	21()					
科目	名稱	中餐烹調實習	お	林瑛淑							
科別	班級	餐飲一義	教學節數	每週4節	學分數	4					
		□部訂必修□校訂必修□校訂選		□需具備	能力						
課程	屬性	 修 	□無需具備其他課程能力								
列出具 習表現	目標 體的學 與學習 容	1.瞭解中式菜餚的烹調方法。 2.熟習中式菜餚的烹調技術。 3.運用中餐烹調技巧, 進而創造美味佳餚。 4.建立良好的餐飲安全及衛生習慣。 5.培養敬業精神及職業道德。									
學生	學生圖像 □品格力□學習力 □生活力 □專業力										
核心量	素養	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									
個別學出高度 相關之領綱核 心素養精神與		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									
意	涵	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		□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									
☑教師選擇		●18.國際教育□19.原住民教育□20.勞動教育 □21.其他									
		□講述□討論□欣賞 □角色扮演 □實地參觀 □協同教學 □合作學習/TBL									
教學方法		□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(實際操作),									
		□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、專題報									
 	++	告、實作評量、檔案評量。									
評量方式 		□期中考占學期成績30%:測驗、專題報告、實作作品									
		□期末考占學期成績20%:測驗、學習檔案、實作作品									
學習	歷程	□學習檔案□專題報告□實作作	F品								
成果展示		□其他,									
教學	媒 材	□教科書 <u>(書名/書局/作者)</u> □自編	教材 <u>(主題</u>)							
		│ │□影片(酷課雲、均一.	<u>)</u>							
		│ │□參考資料 <u>(書目</u>	_)								
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(實習教室專業設備),									

科目名稱			Í	中餐烹飪實習		授課教師		林瑛淑		
科別班級			ን ያ		餐飲一義 教學節數		每週 4 節			
週	日期起迄			111學年度第二學期教學進度表						
次			章節	主題內容/或活動		教學媒材	預定作業	議題融入		
1	02/13	~	02/18		餐飲科期初大掃除					
2	02/20	~	02/24		蔬果切雕的概念與					
3	02/27	~	03/03		菜餚的組成、塑形					
4	03/06	`	03/10		中餐烹調法認識					
5	03/13	~	03/17		中餐烹調法實習-煮					
6	03/20	`	03/25		(22,23)第一次期中考					
7	03/27	~	03/31		中餐烹調法實習-素					
8	04/03	`	04/07		中餐烹調法實習- 煎、炸					
9	04/10	`	04/14		中餐烹調法實習- 煎、炸					
10	04/17	~	04/21		(17-21)餐飲科期中大排					
11	04/24	~	04/28		中餐烹調法實習-炸	會、羹、溜				
12	05/01	٧	05/05		中餐烹調法實習-海					
13	05/08	~	05/12		(10,11)高一、二第二次					
14	05/15	`	05/19		中餐烹調法實習-炸					
15	05/22	~	05/26		中餐烹調法實習-炸	局、燻				
16	05/29	~	06/02		中餐烹調法實習-焊					
17	06/05	~	06/09		中餐烹調法實習-塌、凍、拔絲					
18	06/12	~	06/17		(15-16)期末大掃除					
19	06/19	~	06/23		(22,23)端午連假 (19-	21)期末大掃除				
20	06/26	~	06/30		(28,29)期末考 (30)結	 業式				

科/領域召集人: 教學組長:

說明:1.請授課教師於2/24(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