臺北市私立滬江高中114學年度第1學期課程教學計畫書(含教學進度表)

<table>
<tr><td>科目名稱</td><td>台灣特色料理製作</td><td>教師</td><td colspan="3">鄧千芳</td></tr>
<tr><td>科別班級</td><td>餐二信</td><td>教學節數</td><td>每週3節</td><td>學分數</td><td>3</td></tr>
<tr><td>課程屬性</td><td colspan="2">□部訂必修□校訂必修
■校訂選修</td><td colspan="3">■需具備 中餐烹調實習 能力
□無需具備其他課程能力</td></tr>
<tr><td>學習目標
列出具體的學習表現與學習內容</td><td colspan="5">1.瞭解臺灣菜的歷史淵源、特色、烹調方式、食材應用、生活背景及飲食風的發展過程。2.學會各式臺菜的烹調與調味技法。3.熟悉各式臺菜製作所需之設備及器具。4.熟練各式臺菜製作之基本技能並培 養學生正確的餐廳廚藝、職業道德。5.培養符合各式臺菜製作餐廳職場所需人才之地方專業知識與技 能。6.培養具備各式臺菜製作餐廳之良好工作態度，建立職場倫理。</td></tr>
<tr><td>學生圖像</td><td colspan="5">■品格力 ■學習力 ■服務力 ■專業力</td></tr>
<tr><td>核心素養
僅列舉出高度相關之領綱核心素養精神與意涵</td><td colspan="5">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</td></tr>
<tr><td>議題融入
□重大議題
●校訂共同
☑教師選擇</td><td colspan="5">□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</td></tr>
<tr><td>教學方法</td><td colspan="5">■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, _____</td></tr>
<tr><td>評量方式</td><td colspan="5">■平時評量占學期成績50%，採多元評量:紙筆測驗、口試、觀察、討論、發表、學習單、筆記、實作或報告、自我評量、同儕互評、檔案評量。
■期中考占學期成績30%，評量方式:測驗、大掃除。
■期末考占學期成績20%，評量方式:測驗、大掃除。</td></tr>
<tr><td>學習歷程成果展示</td><td colspan="5">■學習檔案 □專題報告___ □實作作品____ □其他</td></tr>
<tr><td rowspan="2">教學資源</td><td>媒材</td><td colspan="4">□教科書(書名/書局/作者) ■自編教材(主題)
□影片( )□數位資源(如: 酷課雲、均一……)
□參考資料(書目)</td></tr>
<tr><td>設備</td><td colspan="4">■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_____</td></tr>
</table>

科目名稱				台灣特色料理製作		授課教師	鄧千芳	
科別班級				餐二信		教學節數	每週 **3** 節	
週次	日期起迄			**114**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	09/01	～	09/05		(01)註冊、開學日、正式上課 (1-5)餐飲科期初大掃除 課程介紹、分組	筆電投影機		生涯規劃
2	09/08	～	09/12		金瓜炒米粉、貢丸湯		作業1	安全教育
3	09/15	～	09/19		(20)學校日筒仔米糕、香菇肉羹			
4	09/22	～	09/26		淡水阿給、魚丸湯			能源教育
5	09/29	～	10/03		蚵仔煎、地瓜球		作業2	
6	10/06	～	10/10		五香雞捲、三色蛋			安全教育
7	10/13	～	10/17		(14-15)第一次期中考 (17)餐飲科期中大掃除			閱讀素養教育
8	10/20	～	10/24		(20-23)餐飲科期中大掃除 (24)光復節補假一天 (25)光復節放假一天			環境教育
9	10/27	～	10/31		(29-31)校慶週活動 (31)校慶預演、全校大掃除			品德教育
10	11/03	～	11/07		扁食湯/炸餛飩		作業3	安全教育
11	11/10	～	11/14		客家炒粄條、客家小炒			能源教育
12	11/17	～	11/21		塔香米血三杯雞、炸湯圓			
13	11/24	～	11/28		大腸麵線、臭豆腐		作業4	安全教育
14	12/01	～	12/05		(3-4)第二次期中考			閱讀素養教育
15	12/08	～	12/12		香雞排、地瓜薯條			
16	12/15	～	12/19		芋/地瓜圓、豆花			
17	12/22	～	12/26		雞絲/滷肉飯+茶葉蛋			安全教育
18	12/29	～	01/02		牛肉麵		作業5	能源教育
19	01/05	～	01/09		(7-9)餐飲科期末大掃除			環境教育
20	01/12	～	01/16		(12-13)餐飲科期末大掃除 (14-15)期末考 (16)結業式			閱讀素養教育
21	01/19	～	01/23		(19)學校日補假一天 (20)校慶補假一天 (21)寒假開始			

科/領域召集人:　　教學組長:

說明:1.請授課教師於**9/8(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**