

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)

科目名稱	台灣特色料理製作		教師	鄧千芳		
科別班級	餐二信		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 checked="" type="checkbox"/> 需具備 <u>中餐烹調實習</u> 能力 <input type="checkbox"/> 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.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。					
學生圖像	<input checked="" type="checkbox"/> 品格力 <input checked="" type="checkbox"/> 學習力 <input checked="" type="checkbox"/> 服務力 <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 9.資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 10.能源教育 <input checked="" 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 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 checked="" type="checkbox"/> 合作學習/TBL <input checked="" 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 type="checkbox"/> 行動學習/數位科技 <input type="checkbox"/> 探究 <input checked="" 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%, 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。 <input checked="" type="checkbox"/> 期中考占學期成績30%, 評量方式:測驗、大掃除。 <input checked="" type="checkbox"/> 期末考占學期成績20%, 評量方式:測驗、大掃除。					
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 type="checkbox"/> 教科書(書名/書局/作者) <input checked="" 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 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		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		客家炒粿條、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](mailto:111004@hchs.tp.edu.tw)