

桃園市啟英高級中學114學年度第2學期彈性學習微課程計畫書

科目名稱	中文名稱：餐服的異想世界(白銀級)	授課教師	陳美惠
	英文名稱：		
開課年段	<input checked="" type="checkbox"/> 高一 <input type="checkbox"/> 高二 <input type="checkbox"/> 高三		
課程設計期程	<input checked="" type="checkbox"/> 週期性授課(六週) <input type="checkbox"/> 1學期 <input type="checkbox"/> 1學年	預定修課人數上限	<input type="checkbox"/> 25人 <input checked="" type="checkbox"/> 43人 <input type="checkbox"/> 其他()人
課綱核心素養(可複選)	自主行動		
	<input checked="" type="checkbox"/> A1身心素質與自我精進	<input type="checkbox"/> A2系統思考與解決問題	<input checked="" type="checkbox"/> A3規劃執行與創新應變
	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
	社會參與		
	<input type="checkbox"/> C1道德實踐與公民意識	<input type="checkbox"/> C2人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3多元文化與國際理解
課程屬性	<input type="checkbox"/> 專題探究 <input checked="" type="checkbox"/> 跨領域/科目專題 <input type="checkbox"/> 跨領域/科目統整 <input type="checkbox"/> 實作(實驗) <input checked="" type="checkbox"/> 探索體驗 <input type="checkbox"/> 第二外語 <input type="checkbox"/> 本土語文 <input type="checkbox"/> 全民國防教育 <input checked="" type="checkbox"/> 職涯試探 <input type="checkbox"/> 通識性課程 <input type="checkbox"/> 大學預修課程 <input type="checkbox"/> 特殊需求 <input type="checkbox"/> 其它		
學生圖像	<input checked="" type="checkbox"/> 創思力： 培養學生各領域專業能力，藉由多元學習模式，培養學生創意發想以及邏輯思考能力。 <input checked="" type="checkbox"/> 品格力： 藉由各領專業培養，養成學生具備各領域基本品格及高尚職業道德感。 <input checked="" type="checkbox"/> 統整力： 培育學生具備資料、資訊蒐集的基本能力外，培養分析資料、資訊的基礎知能，進而統整資訊，歸類整理成為極具使用價值的資料。 <input checked="" type="checkbox"/> 國際力： 在未來的世界地球村的前提下，培育學生具備跨界、跨國之知能與技能，提升學生國際競爭力。 <input type="checkbox"/> 技術力： 藉由各領域專業培養，引發學生技術學習興趣，透過多元教學模式，提升學生各領域技術能力。		
議題融入課程(至多3項)	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 安全 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育		
大學學群對應(至多3項)	<input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 工程 <input type="checkbox"/> 數理化 <input type="checkbox"/> 醫藥衛生 <input type="checkbox"/> 生命科學 <input type="checkbox"/> 生物資源 <input type="checkbox"/> 地政 <input type="checkbox"/> 地球環境 <input checked="" type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 社會心理 <input type="checkbox"/> 大眾傳播 <input type="checkbox"/> 外語 <input checked="" type="checkbox"/> 文史哲 <input checked="" type="checkbox"/> 教育 <input type="checkbox"/> 管理 <input type="checkbox"/> 財經 <input type="checkbox"/> 遊憩與運動 <input type="checkbox"/> 其他		
課程目標(請條列)	1.學習各地食材及烹調方式的認知與運用 2.了解各地飲食文化大不同 3.敘述各地小吃特色 4.了解各國著名菜餚及飲食禮儀 5.學習中結合未來潮流		
課程內容綱要預定進度表(請規劃第1週到第6週之順序條列授課主題)			

週次	課程單元	課程內容	備註
1	各國飲食文化	說明各國著名菜餚及飲食禮儀	
2	早餐篇	各國早餐差異	
3	小吃篇	各地小吃特色	
4	炒飯篇	各國炒飯不同點	
5	法式料理&日式料理	法式料理&日式料理特色說明	
6	中國料理&台灣辦桌	中國料理&台灣辦桌特色說明	
教材 來源	1.自編 2.影片		
預期 效益	1.了解各國著名菜餚及飲食禮儀 2.敘述說明各地早餐特色 3.了解各地飲食文化大不同 4.敘述各地小吃特色 5.了解各國著名菜餚及飲食禮儀 6.學習中結合未來潮流		
評量 方式	1.心得感想 2.上課表現 3.出缺席狀況		

<https://youtu.be/UKXuWZnGkOQ>