

臺北市私立滬江高中112學年度第2學期課程教學計畫書(含教學進度表)

科目名稱		中式米食	教師	巫佳靜		
科別班級		餐飲二信	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 <u>中餐烹調</u> 能力 ☐ 無需具備其他課程能力		
學習目標 <u>列出具體的學習表現與學習內容</u>		1.了解中式米食的製作原理與分類。 2.培養對各類中式米食的認識。 3.能獨立完成各類米食成品製作。 4.培養正確衛生觀念、實習精神與學習態度。 5.培養具備餐廳從業人員之良好工作態度，建立職場倫理。 6.培養正確的餐廳廚藝、職業道德。				
學生圖像		☒ 品格力 ☒ 學習力 ☒ 生活力 ☒ 專業力				
核心素養 <u>僅列舉出高度相關之領域核心素養精神與意涵</u>		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、報告。 ☒ 期中考占學期成績30%:測驗、實作成品 ☒ 期末考占學期成績20%:測驗、實作成品				
學習歷程 成果展示		☒ 學習檔案 ☐ 專題報告____ ☐ 實作作品____ ☐ 其他				
教學資源	媒材	☒ 教科書(書名/書局/作者) ☐ 自編教材(<u>主題</u>) ☒ 影片(<u> </u>) ☐ 數位資源(如: 酷課雲、均一.....) ☐ 參考資料(書目 <u> </u>)				

	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 , _____
--	----	--

科目名稱				中式米食		授課教師		巫佳靜	
科別班級				餐飲二信		教學節數		每週 3 節	
週次	日期起迄			112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
11	01/23	~	01/26		23-26)補行上課-補4/22(一)~4/25(四) 課程說明、緒論				
1	02/16	~	02/17		(16)註冊開學 (17)補行上班上課-補2/15(四)				
2	02/19	~	02/23		期初大掃除				
3	02/26	~	03/01		米粒類-飯粒型製作:筒仔米糕、珍珠丸子			作業一	
4	03/04	~	03/08		米粒類-粥品型製作:八寶粥、小米燕麥粥				
5	03/11	~	03/15		米粒類-粥品型製作:廣東粥、海鮮粥				
6	03/18	~	03/22		漿(粿)粉類-米漿型製作:蘿蔔糕、發粿			作業二	
7	03/25	~	03/29		米食類產品分類說明 (26-27)第一次期中考				15
8	04/01	~	04/05		漿(粿)粉類-米漿型製作:芋頭糕、碗粿				
9	04/08	~	04/12		漿(粿)粉類-一般漿糰製作:芋粿巧、甜年糕				
10	04/15	~	04/19		(15-19)餐飲科期中大掃除				
11	04/22	~	04/26		(22-25)全中運停課 (26)補假一天(補6/8畢業典禮)				
12	04/29	~	05/03		漿(粿)粉類-一般漿糰製作:湯圓、元宵			作業三	
13	05/06	~	05/10		漿(粿)粉類-一般漿糰製作:菜包粿、麻糬				
14	05/13	~	05/17		米食類產品應用介紹 (15-16)高一、高二第二次期中考				
15	05/20	~	05/24		熟粉類製作:冰皮月餅				
16	05/27	~	05/31		膨發類製作:米花糖			作業四	
17	06/03	~	06/07		米粒類-飯粒型製作:台式肉粽				
18	06/10	~	06/14		(10)端午節放假一天				
19	06/17	~	06/21		(17-21)餐飲科期末大掃除				

20	06/24	~	06/28		米食類產品市場創新 (26-27)期末考 (28)休業式			
----	-------	---	-------	--	---------------------------------	--	--	--

科/領域召集人： 教學組長：

說明：1.請授課教師於**2/16(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**