

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	創意料理設計與製作	教師	巫佳靜		
科別班級	餐飲三信	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、西餐烹調實習</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.讓學生尋找餐飲相關叢書及網路資訊，發揮創意與構想。 2.培養食材運用之能力。 3.培養學生認識傳統料理，老菜新做之專業能力。 4.培養學生具有菜餚變化概念與技巧，並在未來生活及就業上都能夠運用。 5.讓學生了解烹飪無國界之涵意。 6.培養具備餐廳從業人員之良好工作態度，建立職場倫理。 7.培養正確的餐廳廚藝、職業道德。				
學生圖像	<input checked="" type="checkbox"/> 品格力 <input checked="" type="checkbox"/> 學習力 <input checked="" type="checkbox"/> 生活力 <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 type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input 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 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 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				
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 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 checked="" type="checkbox"/> 9.資訊教育 <input 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 type="checkbox"/> 合作學習/TBL <input checked="" type="checkbox"/> 示範 <input checked="" type="checkbox"/> 演練 <input checked="" type="checkbox"/> 發表 <input checked="" type="checkbox"/> 設計 <input type="checkbox"/> 自學輔導 <input type="checkbox"/> 個別化教學 <input checked="" type="checkbox"/> 行動學習/數位科技 <input type="checkbox"/> 探究 <input type="checkbox"/> 問題解決/PBL <input checked="" type="checkbox"/> 創造思考 <input type="checkbox"/> 批判思考 <input type="checkbox"/> 其他, _____				
評量方式	<input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 期中考占學期成績30%:測驗、專題報告、實作作品 <input type="checkbox"/> 期末考占學期成績20%:測驗、學習檔案、實作作品				
學習歷程 成果展示	<input checked="" type="checkbox"/> 學習檔案 <input type="checkbox"/> 專題報告____ <input checked="" type="checkbox"/> 實作作品____ <input type="checkbox"/> 其他				
教學資源	媒材	<input checked="" type="checkbox"/> 教科書(終極料理100道/LaVie/Ryuji) <input type="checkbox"/> 自編教材(主題____) <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 智慧教學系統 <input type="checkbox"/> 其他 , _____			

科目名稱		創意料理設計與製作		授課教師		巫佳靜	
科別班級		餐飲三信		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		課程說明/分組/期初實習教室大掃除		
2	09/08	~	09/12	1	中華料理 台式三杯雞細扁麵 金莎醬蘆筍沙拉		
3	09/15	~	09/19	2	亞洲料理 泰式打拋豬 韓式海鮮Q餅		
4	09/22	~	09/26	3	馬鈴薯沙拉16、拿坡里肉醬麵14		
5	09/29	~	10/03		教師節補假一天		
6	10/06	~	10/10		中秋節放假一天		
7	10/13	~	10/17		高齡飲食教學 / 第一次期中考		
8	10/20	~	10/24		餐飲科期中大掃除		
9	10/27	~	10/31	4	南蠻炸雞28、蛋包飯92		
10	11/03	~	11/07	5	薑汁燒肉30、雞飯109		
11	11/10	~	11/14		高三第二次模擬考		
12	11/17	~	11/21	6	照燒雞肉34、日式牛肉燴飯96		
13	11/24	~	11/28	7	回鍋肉36、親子丼101		
14	12/01	~	12/05		高齡飲食教學 / 第二次期中考		
15	12/08	~	12/12	8	可樂餅42、日式煎餃46		
16	12/15	~	12/19	9	味噌醃豬肉54 蒜香橄欖油義大利麵114		
17	12/22	~	12/26	10	烤雞142、聖誕雪Q餅		
18	12/29	~	01/02	11	醃漬金針菇76、培根蛋黃麵118		
19	01/05	~	01/09	12	團隊合作設計之創意料理製作		
20	01/12	~	01/16		餐飲科期末大掃除		
21	01/19	~	01/23		學校日補假一天		

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