

臺北市私立滬江高中115學年度第1學期課程教學計畫書(含教學進度表)

科目名稱		無國界料理製作	教師	鄧千芳		
科別班級		餐三義	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、西餐烹調實習</u> 能力 ☐ 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.培養學生瞭解世界料理文化的專業知識與規範。2.培養學生熟悉世界料理，廚藝所需之設備及器具。3.培養學生熟練世界料理，廚藝之基本技能並培養學生正確的餐廳廚藝、職業道德。4.培養學生具備世界料理，廚藝符合餐廳職場所需人才之地方專業知識與技能。5.培養學生具備世界料理，餐廳廚藝之良好工作態度，建立職場倫理。				
學生圖像		☐ 品格力 ☐ 學習力 ☐ 生活力 ☐ 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 ☐ 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%:觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量(實作作品、學習單...等)。 ☐ 職業道德學期成績30%:實習實作、大掃除 ☐ 相關知識學期成績20%:測驗(問答、筆試)				
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(<u>世界料理/宥宸文化/黃經典 主編</u>) ☐ 自編教材(<u>主題</u>) ·影片(_____) ☐ 數位資源(如: 酷課雲、均一.....) ☐ 參考資料(書目_____)				

	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, <u>學校實習工廠</u>
--	----	---

科目名稱				無國界料理製作		授課教師		鄧千芳	
科別班級				餐三義		教學節數		每週 3 節(三)	
週次	日期起迄			115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	8/31	~	9/4		(31)註冊、開學日、正式上課 課程說明/分組				
2	9/7	~	9/11	一	烹飪概論				
3	9/14	~	9/18	一	烹飪概論				
4	9/21	~	9/25	二	烹調食材美學製作				
5	9/28	~	10/2	二	烹調食材美學製作				
6	10/5	~	10/9	二	烹調食材美學製作				
7	10/12	~	10/16		(13-14)第一次期中考				
8	10/19	~	10/23		(19-20)高三第一次模擬考				
9	10/26	~	10/30	三	各式創意料理設計介紹與製作-中華料理				
10	11/2	~	11/6	三	各式創意料理設計介紹與製作-中華料理				
11	11/9	~	11/13	三	各式創意料理設計介紹與製作-中華料理				
12	11/16	~	11/20		(16-20)餐飲科期中大掃除				
13	11/23	~	11/27	四	各式創意之料理設計介紹與製作-亞洲				
14	11/30	~	12/4		(2-3)第二次期中考				
15	12/7	~	12/11	四	各式創意之料理設計介紹與製作-亞洲				
16	12/14	~	12/18		(15-16)高三第二次模擬考				
17	12/21	~	12/25	四	各式創意之料理設計介紹與製作-亞洲				
18	12/28	~	1/1	五	各式創意之料理設計介紹與製作 -美國				
19	1/4	~	1/8	五	各式創意之料理設計介紹與製作 -美國				
20	1/11	~	1/15		(11-15)餐飲科期末大掃除				

21	1/18	~	1/20		(18-20)期末考 (20)結業式			
----	------	---	------	--	-----------------------	--	--	--

科/領域召集人：

教學組長：

說明：1.請授課教師於**9/8(二)**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**