

臺北市私立滬江高中113學年度第1學期課程教學計畫書(含教學進度表)

科目名稱	餐飲安全與衛生		教師	鄧千芳		
科別班級	餐飲一義		教學節數	每週1節	學分數	1
課程屬性	<input type="checkbox"/> 部訂必修 <input checked="" type="checkbox"/> 校訂必修 <input type="checkbox"/> 校訂選修		先修課程	<input type="checkbox"/> 需具備_____能力 <input checked="" type="checkbox"/> 無需具備其他課程能力		
學習目標 <small>列出具體的學習表現與學習內容</small>	1、瞭解食品衛生安全之基本觀念。 2、瞭解食品處理、保藏、選擇與食品衛生安全之重要性。 3、建立良好的餐飲衛生與安全習慣。 4、啟發學習烹飪時注意衛生與安全，奠定日後從事餐飲工作的基礎。					
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 <small>僅列舉出高度相關之領綱核心素養精神與意涵</small>	A.自主行動 <input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input 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 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 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 checked="" 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 checked="" 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 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 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 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 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 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 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60%:測驗、問答、觀察、討論、發表、學習單、檔案評量 <input checked="" type="checkbox"/> 期中考占學期成績20%:測驗、檔案評量 <input checked="" type="checkbox"/> 期末考占學期成績20%:測驗、檔案評量					
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 checked="" type="checkbox"/> 教科書(餐飲安全與衛生/文野/余禮文) <input type="checkbox"/> 自編教材(主題 _____) <input type="checkbox"/> 影片(_____) <input checked="" type="checkbox"/> 數位資源(GOOGLE MEET/教學平台) <input checked="" type="checkbox"/> 參考資料(中餐烹飪學術科完全攻略)				
	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 checked="" 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		餐飲安全與衛生		授課教師	鄧千芳		
科別班級		餐飲一義		教學節數	每週 1 節		
週次	日期起迄		113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	08/30			(30)註冊開學			
2	09/02	~	09/06		課程內容說明		
3	09/09	~	09/13		Ch1 餐飲安全與衛生概論	資訊媒體	性平教育
4	09/16	~	09/20		(17)中秋節放假一天		
5	09/23	~	09/27		餐安的重要性及相關法規	資訊媒體	作業1 法治教育
6	09/30	~	10/04		(1~2) 高一公民訓練		
7	10/07	~	10/11		Ch2 微生物認識-細菌、黴菌、酵母菌、病毒	資訊媒體	作業2 環境教育
8	10/14	~	10/18		(15-16)第一次期中考		閱讀素養
9	10/21	~	10/25		Ch3 食物中毒的定義類別、原因預防處理	資訊媒體	
10	10/28	~	11/01		細菌性、天然毒素、化學性食品中毒 (30-01)校慶活動	資訊媒體	作業3
11	11/04	~	11/08		Ch4 食物儲存、腐敗、保存食物方法	資訊媒體	作業4 資訊教育
12	11/11	~	11/15		Ch5 洗淨、消毒與殺菌	資訊媒體	作業5 環境教育
13	11/18	~	11/22		(18)校慶補假一天		
14	11/25	~	11/29		(28-29)第二次期中考考前複習		閱讀素養
15	12/02	~	12/06		Ch6 餐具的清洗管理/清洗場所規則	資訊媒體	
16	12/09	~	12/13		Ch6 餐具洗滌方法與檢查	資訊媒體	作業6 國際教育
17	12/16	~	12/20		Ch7 餐飲從業人員的衛生管理	資訊媒體	生涯規劃
18	12/23	~	12/27		衛生管理與衛生教育	資訊媒體	作業7 品德教育
19	12/30	~	01/03		(1) 元旦放假一天 Ch8 餐廳廚房的衛生管理	資訊媒體	環境教育
20	01/06	~	01/10		(6-8)餐飲科期末大掃除 Ch8 餐廳廚房的衛生管理	資訊媒體	作業8 環境教育
21	01/13	~	01/17		(16-17)期末考考前複習		

22	01/20	(20)休業式			
----	-------	---------	--	--	--

科/領域召集人：

教學組長：

說明：1.請授課教師於**9/9(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