

臺北市私立滬江高中111學年度第1學期課程教學計畫書(含教學進度表)

科目名稱	食物製備	教師	林瑛淑		
科別班級	餐飲一義	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 type="checkbox"/> 校訂選修	先修課程	<input type="checkbox"/> 需具備_____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. 熟悉食物製備及營養的相關知識 2. 熟練食物製備的基礎製作技能 3. 培養良好的衛生習慣與職業道德 4. 培養正確的烹調觀念及實作能力				
學生圖像	<input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 學習力 <input type="checkbox"/> 生活力 <input 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	<input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 學習力 <input type="checkbox"/> 生活力 <input type="checkbox"/> 專業力				
議題融入 <input type="checkbox"/> 重大議題 ●校訂共同 <input checked="" type="checkbox"/> 教師選擇	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 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 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 type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解				
教學方法	<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 ●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●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●14.生涯規劃 <input type="checkbox"/> 15.多元文化●16.閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 17.戶外教育 ●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				
評量方式	<input type="checkbox"/> 講述 <input 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 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 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(實際操作), _____				
學習歷程 成果展示	<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				
教學資源	媒材	<input type="checkbox"/> 教科書(書名/書局/作者) <input type="checkbox"/> 自編教材(主題_____) <input 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 type="checkbox"/> 投影設備 <input type="checkbox"/> 實物投影機 <input 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 type="checkbox"/> 智慧教學系統 <input type="checkbox"/> 其他 (實習教室專業設備), _____			

科目名稱		食物製備		授課教師	林瑛淑			
科別班級		餐一義		教學節數	每週3節			
週次	日期起迄		111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	~	09/02		課程介紹、分組			
2	09/05	~	09/09	一	緒論 1.中式烹調用具的認識與清潔 2.廚房器具的使用方法及維護 3.廚房的安全與衛生			
3	09/12	~	09/16	二	米的製備(一)			
4	09/19	~	09/23		米的製備(二)			
5	09/26	~	09/30	三	麵食的製備(一)			
6	10/03	~	10/07		麵食的製備(二)			
7	10/10	~	10/14		(12,13)第一次期中考(10)國慶日放假			
8	10/17	~	10/21		麵食的製備(三)			
9	10/24	~	10/28		(24~28)期中大掃除			
10	10/31	~	11/04	四	薯類與澱粉的製備(一)			
11	11/07	~	11/11		薯類與澱粉的製備(二)			
12	11/14	~	11/18		薯類與澱粉的製備(三)			
13	11/21	~	11/25	五	油脂的製備(一)			
14	11/28	~	12/02		(30-1)第二次期中考			
15	12/05	~	12/09		油脂的製備(二)			
16	12/12	~	12/16	六	豆類的製備(一)			
17	12/19	~	12/23		豆類的製備(二)			
18	12/26	~	12/30		豆類的製備(三)			
19	01/02	~	01/07	七	肉類的製備			
20	01/09	~	01/13		(9-13)期末大掃除			
21	01/16	~	01/20		(17,18)期末考(19)休業式			

科/領域召集人： 教學組長：

說明：1.請授課教師於**9/16(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