

臺北市私立滬江高中110學年度第2學期課程教學計畫書(含教學進度表)

| | | | | | | |
|--|----|---|------|--|-----|---|
| 科目名稱 | | 中餐烹調實習 | 教師 | 賴聖燕 | | |
| 科別班級 | | 餐飲一義 | 教學節數 | 每週 4 節 | 學分數 | 4 |
| 課程屬性 | | <input checked="" 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 <small>列出具體的學習表現與學習內容</small> | | 1.瞭解中式菜餚的烹調方法。 2.熟習中式菜餚的烹調技術。 3.運用中餐烹調技巧，進而創造美味佳餚。 4.建立良好的餐飲安全及衛生習慣。 5.培養敬業精神及職業道德。 | | | | |
| 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 <small>僅列舉出高度相關之領域核心素養精神與意涵</small> | | 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 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 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 type="checkbox"/> 16.閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 17.戶外教育 <input 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 checked="" type="checkbox"/> 合作學習/TBL <input checked="" type="checkbox"/> 示範 <input checked="" type="checkbox"/> 演練 <input type="checkbox"/> 發表 <input type="checkbox"/> 設計 <input type="checkbox"/> 自學輔導 <input checked="" 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, _____ | | | | |
| 評量方式 | | <input checked="" 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、實作報告、實作評量。 <input checked="" type="checkbox"/> 期中考占學期成績30%:測驗、大掃除、實作作品、實作報告 <input checked="" type="checkbox"/> 期末考占學期成績20%:測驗、大掃除、實作作品、實作報告 | | | | |
| 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_實作菜餚_ <input type="checkbox"/> 其他, _____ | | | | |
| 教學資源 | 媒材 | <input checked="" type="checkbox"/> 教科書(中餐烹調實習下/台科大/彭建治、方慧徽) <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 checked="" type="checkbox"/> 參考資料(中餐烹調(葷食)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 type="checkbox"/> 電腦教室 <input type="checkbox"/> 攝影機 <input type="checkbox"/> 智慧教學系統 <input checked="" type="checkbox"/> 其他, 學校實習工廠 | | | | |

| | | | | | | | | | |
|------|-------|---|-------|-----------------|---------------------------|------|------|--------|------|
| 科目名稱 | | | | 中餐烹調實習 | | 授課教師 | | 賴聖燕 | |
| 科別班級 | | | | 餐飲一義 | | 教學節數 | | 每週 4 節 | |
| 週次 | 日期起迄 | | | 110學年度第二學期教學進度表 | | | | | |
| | | | | 章節 | 主題內容/或活動 | | 教學媒材 | 預定作業 | 議題融入 |
| 1 | 02/07 | ~ | 02/11 | | (11)開學註冊 | | | | |
| 2 | 02/14 | ~ | 02/18 | | 菜餚的組成、塑形與盛盤 | | 數位教學 | | 資訊教育 |
| 3 | 02/21 | ~ | 02/25 | | 中餐烹調法認識 | | 數位教學 | 作業1 | |
| 4 | 02/28 | ~ | 03/04 | | (28)和平紀念日 | | | | |
| 5 | 03/07 | ~ | 03/11 | | 中餐烹調法實習-煮.川.拌.蒸.扣(302-2) | | | | |
| 6 | 03/14 | ~ | 03/18 | | 中餐烹調法實習-煮.川.拌.蒸.扣(302-3) | | | | |
| 7 | 03/21 | ~ | 03/25 | | 中餐烹調法實習－扒.炒.爆.煎.炸(302-4) | | 數位教學 | 作業2 | 生涯規劃 |
| 8 | 03/28 | ~ | 04/01 | | 中餐烹調法實習－扒.炒.爆.煎.炸(302-5) | | | | 環境教育 |
| 9 | 04/04 | ~ | 04/08 | | (4)兒童節 (5)清明節 | | | | |
| 10 | 04/11 | ~ | 04/15 | | 中餐烹調法實習-燴.羹.溜.滷.燒(302-6) | | | 作業3 | 品德教育 |
| 11 | 04/18 | ~ | 04/22 | | (18~22)餐飲科期中大掃除 | | | | |
| 12 | 04/25 | ~ | 04/29 | | 中餐烹調法實習-燴.羹.溜.滷.燒(302-7) | | | | |
| 13 | 05/02 | ~ | 05/06 | | 中餐烹調法實習-燴.羹.溜.滷.燒(302-8) | | | 作業4 | |
| 14 | 05/09 | ~ | 05/13 | | (9,10)高一,二第二次期中考暨建教合作班期末考 | | | | |
| 15 | 05/16 | ~ | 05/20 | | 中餐烹調法實習-燜.燉.煨.焗.燻(302-9) | | | | |
| 16 | 05/23 | ~ | 05/27 | | 中餐烹調法實習-燜.燉.煨.焗.燻(302-10) | | | | |
| 17 | 05/30 | ~ | 06/03 | | 中餐烹調法實習-燜.燉.煨.焗.燻(302-11) | | | 作業5 | |
| 18 | 06/06 | ~ | 06/10 | | 中餐烹調法實習-烤.燻.貼.塌.凍.拔絲 | | | | |
| 19 | 06/13 | ~ | 06/17 | | 中餐烹調法實習-烤.燻.貼.塌.凍.拔絲 | | | | |
| 20 | 06/20 | ~ | 06/24 | | (20~24)餐飲科期末大掃除 | | | | |
| 21 | 06/27 | ~ | 07/01 | | 考前複習、(28,29)高一,二期末考 | | | | |

科/領域召集人：_____

教學組長：_____

說明：1.請授課教師於2/(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-教學組江沛儒先生110023@hchs.tp.edu.tw