

## 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綱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 <small>■重大議題 ●校訂共同 ☒教師選擇</small>	<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 <u>實作菜餚</u> <input type="checkbox"/> 其他,						
教學資源	媒材	<input checked="" type="checkbox"/> 教科書( <u>中餐烹調實習下/台科大/彭建治、方慧徽</u> ) <input type="checkbox"/> 自編教材( <u>主題</u> ) <input type="checkbox"/> 影片( <u>                  </u> ) <input type="checkbox"/> 數位資源( <u>如: 酷課雲、均一          </u> ) <input checked="" type="checkbox"/> 參考資料( <u>中餐烹調(董食)學術科完全攻略</u> )					
	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, <u>學校實習工廠</u>					

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.焗.貼.塌.凍.拔絲			
19	06/13	~	06/17	中餐烹調法實習-烤.焗.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**