

臺中市葳格高級中學 108 學年度第二學期餐飲管理科學習成果說明

學 期	第二學期	年 級	餐飲科一年級	適用班級	餐一甲乙	
對應單元	302大題 清洗、切配、工作區域清理與菜餚製作					
說 明	主 題 名 稱	中餐丙級檢定		活 動 時 間	六週	
	議 題 連 結	家庭教育/生活教育		教 學 對 象	餐一甲乙班	
	對 應 核 心 素 養	A 自 主 行 動	A2 系統思考與解決問題 A3 規畫執行與創新應變		教 學 人 數	30
		B 溝 通 互 動	B2 科技資訊與媒體素養 B3 藝術涵養與美感素養		設 計 者	鄭雨芳
	對 應 學 群	餐旅群				
	搭 配 課 程 說 明 與 設 計 理 念	配合本學期丙級檢定認識的介紹，同學們可以藉由分組實做菜餚，選擇一題組的菜單進行主題報告；本學期採分組報告方式，針對是否符合主題內容、刀工要求、切配順序及烹調技巧等給予回饋。				
	學 習 目 標	1.了解中餐丙級檢定的類型及特色 2.能夠運用電腦簡報能力，編輯正確的食譜內容 3.培養刀工的自信心及烹調的流暢度				
	學習歷程成果目標					
	<p>第三週:帶領同學熟悉課本題組；介紹應考試題。藉此公告及提醒同學繳交報告的注意事宜，並於兩週後開始進行使用多媒體載具協助操作。</p> <p>第四週:檢視同學報告資料是否有不清楚的部分</p> <p>第五六週:開始輪流實際操作，依照檢核表給予回應</p> <p>第七週:(段考週)</p> <p>第八九週:學生確實上傳作業到平台，最後由任課教師認證完畢</p>					
	<p>說明:</p> <p>每人利用實作方式操作，內容需含大題組主題、特色、流程及口味(未能達成時間規範者則不符合繳交資格)</p> <p>※繳交日期-請於第九週前上傳完畢，【課程學習成果檢核表】僅供教師認證作品通過與否之說明，學生不必上傳，教師皆於上傳系統中敘述作品特色。</p>					

