

S 臺中市葳格高級中學 110 學年度第一學期餐飲管理科學習成果說明書

學 期	110	年 級	二	適 用 班 級	餐 飲 科 甲 乙 班
對 應 單 元	烘 焙 實 務 上 冊				
說 明	主 題 名 稱	設 計 出 一 道 西 式 點 心 成 品		活 動 時 間	12 週
	議 題 連 結	完 成 一 道 烘 焙 成 品 操 作 過 程 影 片		教 學 對 象	餐 飲 科 二 年 級 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 劃 執 行 與 創 新 應 變	教 學 人 數	35
		B 溝 通 互 動	B1 符 號 運 用 與 溝 通 表 達 B2 科 技 資 訊 與 媒 體 素 養	設 計 者	王 智 聖
		C 社 會 參 與	C2 人 際 關 係 與 團 隊 合 作 C3 多 元 文 化 與 國 際 理 解		
	對 應 學 群	餐 旅 群			

	搭 配 課 程 說 明 與 設 計 理 念	每人利用實習時間,拍攝製作規定、材料及調味料、做法和 受評規格明細、注意事項。 (未能達成時間規範者則不符合繳交資格)
	學 習 目 標	個人為一組製作一組含品影片,內容均須有完整操作流程
	學習歷程成果目標	
	每人利用實習時間,拍攝製作規定、材料及調味料、做法和受評規格明細、 注意事項。 (未能達成時間規範者則不符合繳交資格)	