

臺中市葳格高級中學 110 學年度第一學期【食物製備實務】科

學習成果說明書

學 期	第一學期	年 級	二年級	適 用 班 級	餐飲科甲乙班
對應單元	食物製備實務				
說 明	主 題 名 稱	食物製備實務		活 動 時 間	12 週
	議 題 連 結	設計出一道精美菜卡		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	鄭雨芳
		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,拍攝烹調規定、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菜餚影片,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,拍攝烹調規定、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)	