

臺中市葳格高級中學 110 學年度第二學期【國際烹調實務】科

學習成果說明書

學期	第二學期	年級	三	適用班級	甲乙	
對應單元	國際烹調實務全科					
說 明	主題名稱	實作課程作品集呈現		活動時間	12 週	
	議題連結	資訊/國際教育/生活		教學對象	餐飲科三年級	
	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	20
		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	潘嘉如
		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	1.每人利用實作時間拍攝實作之內容、註明材料、調味料、相關操作步驟、注意事項，並附上課程心得與反思。 2.必須使用文書製作 App 軟體（keynote、Canva、Jamboard 等）製作報告並於期限內繳交。				
	學習目標	個人或組為一組，製作一組菜餚操作過程影片,內容均須有完整操作流程，並學習文書軟體使用。				
	學習歷程成果目標					
	<p>1. 組別：外廚示範後，可以組為單位選定實作課程拍攝主題繳交至 classroom。</p> <p>2. 個人：使用文書製作 App 軟體（keynote、Canva、Jamboard 等）製作報告實作之內容：註明材料、調味料、相關操作步驟、注意事項，並附上課程心得與反思。並於期限內上傳至 classroom。</p> <p>3. 以上兩者皆完成者，給予認證通過。</p>					