

臺中市葳格高級中學 110 學年度第二學期【食物製備實務】科

學習成果說明書

|         |             |            |  |         |               |
|---------|-------------|------------|--|---------|---------------|
| 學 期     | 第二學期        | 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<br>甲乙班 |
|         | 對 應 核 心 素 養 | A 自主行<br>動 | A2 系統思考與解<br>決問題<br><br>A3 規劃執行與創<br>新應變 | 教 學 人 數 | 35            |
|         |             | B 溝通互動     | B1 符號運用與溝<br>通表達<br><br>B2 科技資訊與<br>媒體素養 | 設 計 者   | 鄭雨芳           |
|         |             | C 社會參與     | C2 人際關係與團<br>隊合作<br><br>C3 多元文化與國<br>際理解 |         |               |
| 對 應 學 群 | 餐旅群         |            |  |         |               |

|  |                    |  |
|--|--------------------|--|
|  | <p>搭配課程說明與設計理念</p> | <p>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。</p> <p>(未能達成時間規範者則不符合繳交資格)</p> |
|  | <p>學習目標</p>        | <p>個人為一組製作一組菜餚影片,內容均須有完整操作流程</p>   |
| <p>學習歷程成果目標</p>  |                    |  |
| <p>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。</p> <p>(未能達成時間規範者則不符合繳交資格)</p> |                    |  |