

臺中市葳格高級中學108 學年餐飲科【中餐烹調實習】評量說明

年 級	職 一	學 期	第一學期	適 用 班 級	餐 一
對 應 單 元	中餐烹調實習301-1 ~302-12				
評量一說明	主題：依據菜餚指引卡將指定份量盤飾刀工烹製一道菜餚 內容：一、自選題目：以老師課堂教授之大題，隨機抽一題目。 說明：個人為一組，拍攝影片，每道菜計時1分鐘，完成影片後須編輯影片內容。 評分標準請見【課程學習成果評量表一】				
備 註					

臺中市葳格高級中學學學生學習歷程【課程學習成果評量表一】

作品科目名稱		中餐烹調實習	非常 符合	佳	尚可	極 需 努力	不 適 用
作者姓名							
類別/評分向度		評分內容	5	4	3	2	1
■	學科知識	刀工切割方式正確					
		能學習課本切割得宜的刀工，以適量照片或圖片完整呈現主題					
		能學習課本調味合宜的份量，以簡要文字為每張照片或圖片註解					
		成品具商品價值，符合衛生規範					
□	烹調摘要/ 反思作業	能掌握題組/課堂內容要點，呈現文章重點並進一步闡釋					
		清楚呈現前言、主文、結語三大基本文章架構，段落環環相扣					
		評分菜餚具有標準性、創造性、具商品價值					
		操作流暢，切割損耗恰當，無錯誤流程					
■	個人實作/ 分組報告	主題定義清楚，呈現一個題組且有符合題意要求					
		運用足以支持菜色之相關且來源正確的資料（含圖表）					
		呈現方式創新，具有創造力，能有效地將菜餚概念傳達給評審，於適宜時段使用合宜且易懂的視覺盤飾					
		口味適中、份量適當、流程清晰、準時完成，並能回應老師的反應與問題					
		充分掌握報告時間					
		能呈現出每個組員專長和貢獻					
□	專題研究/ 創作研發	能掌握題組中變化菜色的資訊，釐清題目/流程/步驟					
		能同步處理題組的觀點或細節，並建立具有邏輯、足以反映結論意旨的解釋					
		能進行各題組的比對、評估分析，依據清洗切割流程，從每一題組呈現邏輯一致的討論					
		整合想法與概念，利用資源將概念轉換為行動，架構與測試每一題組					
■	行動方案	了解研究問題，且能將其連結至真實世界的情況					
		蒐集許多資訊，且與主題相關					
		腦力激盪產生許多策略，並對每個策略有適當執行方法					
		利用設計解決問題，並進行適當的修改					
		總結解決方法，並描述這些方法可以如何被使用於其他狀況					
■	實際烹調	作品構思具創造力與想像力，表達出自身對主題的看法					
		結構完整，色彩、技法得宜/操作過程流暢					
		媒體素材選用適宜，善用工具與程式，能純熟結合各種素材					
授課教師語							
是否符合 認證標準		☐ 是 ☐ 否					
授課教師簽		年 月 日					