

臺中市葳格高級中學108 學年餐飲科【基礎刀功】評量說明

年 級	高一	學 期	第一學期	適 用 班 級	餐一
對 應 單 元	中餐烹調實習P43~P79				
評量一說明	薑水花片(長方形水花)：厚0.3~0.4；各6片以上。最後呈現擺放置瓷盤 評分標準請見【課程學習成果評量表一】				
評量二說明	聖誕樹水花片(三角型水花)：厚0.3~0.4；各6片以上。最後呈現擺放置瓷盤 評分標準請見【課程學習成果評量表二】				
評量三說明	葉子(半圓形水花)：厚0.3~0.4；各6片以上。最後呈現擺放置瓷盤 評分標準請見【課程學習成果評量表三】				
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			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	能清楚表達課本切割刀工的主題					
		能學習課本切割得宜的刀工，以適量影片完整呈現主題					
		能學習作者駕馭文字的功力，以簡要文字為影片註解					
☐	正確持刀方式/基本切割法	能掌握正確/刀工內容要點，呈現作品重點並進一步闡釋					
		清楚呈現直刀、斜刀、轉刀三大基本刀工架構					
		確實將刀子握在正確的位置					
		切割水花片，確實用正確姿式去切					
☐	個人影片	主題定義清楚，呈現一個分析架構且有中心議題					
		運用正確的刀工來呈現所需的作品					
		呈現方式創新，具有創造力，能有效地將中心概念傳達給觀眾，於適宜時段使用合宜且易懂的視覺道具					
		口齒清晰、音量適當、目光接觸、語調生動、有效運用手勢與肢體語言，並能回應聽眾的反應與問題					
		充分掌握影片拍攝時間					
		能呈現出個人專長和作品					
☐	專題研究/創作研發	能掌握題組中變化的刀工手法，呈現作品，直刀/斜刀/轉刀					
		能同步處理題目觀點或細節，足以呈現正確的作品					
		能進行各題組觀點或細節、評估分析，超越文本原來作品，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					
☐	水花片	作品構思具創造力與想像力，表達出自身對主題的看法					
		作品完整性，刀工、技法得宜/切割大小，是否比例準確、適中、作品線條流暢					
		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					
授課教師簽名		年 月 日					