

臺北市立大安高級工業職業學校

109 學年度

第 2 學期

基礎速食實作 科

教學活動計畫

教學目標		1. 能分工合作完成烹飪前的前置作業 2. 能分工合作完成環境清潔工作 3. 能獨立完成個人烹飪料理 4. 能依照老師標準完成指定的刀工											
每週時數	3 小時	教材	■自編	出版社		班級	餐飲一	教師	陳怡心 李宛怡				
教學進度及內容								教學要求					
週次	日期	預定教學進度	時數	預定作業 (平時考)	重大議題融入 (融入者請置換為■)								
1	2/21-2/27	義大利麵、濃湯	3	實作練習	<input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 生涯發展 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家政教育 <input type="checkbox"/> 消費者保護教育 <input type="checkbox"/> 交通安全教育 <input type="checkbox"/> 世界母語日 <input type="checkbox"/> 性別平等教育	評量方法							
2	2/28-3/6	義大利麵、濃湯	3	實作練習									
3	3/7-3/13	肉羹麵	3	實作練習									
4	3/14-3/20	肉羹飯	3	實作練習		平時隨堂考試與作業 40% 第一次期中考 15% 第二次期中考 15% 期末考 30%							
5	3/21-3/27	拌飯	3	實作練習									
6	3/28-4/3	4/2 兒童節補假											
7	4/4-4/10	拌飯	3	實作練習									
8	4/11-4/17	校慶週練習	3	實作練習									
9	4/18-4/24	校慶活動週	3	實作練習									
10	4/25-5/1	豬肉青蔬捲	3	實作練習									
11	5/2-5/8	越式春捲	3	實作練習									
12	5/9-5/15	水餃	3	實作練習									
13	5/16-5/22	水餃	3	實作練習									
14	5/23-5/29	校外教學	3										
15	5/30-6/5	炒飯	3	實作練習									
16	6/6-6/12	術科練習	3	實作練習									
17	6/13-6/19	期末考	3	實作練習									
18	6/20-6/26	清潔週	3	實作練習									
19	6/27-7/2	休業式											
										親師配合			
										其他			

查核：請於學校日前至 <https://photo.taivs.tp.edu.tw/schDay/teacher/> 網站，登錄任教班級上傳，免送紙本。

填表說明

1. 在本表的預定教學進度欄中，有增列重大考試行事曆，供老師酌參，老師在撰寫教學進度時可參考編列進度，之後可將之刪除，本欄可供老師自由發揮。
2. 在本表的預定作業欄中，同樣有增列作業抽查時程供老師參酌，老師填寫完作業進度後，同樣可以刪除。
3. 最後一欄的融入議題中，老師可選擇有融入的議題，將□改為■。
4. 本表僅供老師參考，老師可自由設計版面，為因應教育部要求，煩請老師**務必設計融入教學議題**。