臺北市立松山高級工農職業學校

106學年度第1學期教學計畫表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科目 | 餐飲實務I | 班級 | 綜二仁 | | 每週節數 | | 4節 | 任課教師 | 蘇俊旗、張瓅勻、洪瑋鍾 |
| 項目 | 內 容 摘 要 | | | | | | | | 備 註 |
| 教學目標 | 1. 能操作西餐的沙拉類技巧 2. 能操作西餐的前菜類技巧 3. 能操作西餐的主菜類技巧 4. 能操作西餐的湯類技巧 5. 能了解西餐的用餐禮儀 | | | | | | | |  |
| 教學方法 | □1.講述教學法 | | | ☑6.協同教學法 | | □11.問題教學法 | | | 1.請教師自行勾選(可複選)。  2.選其他者自行填寫 |
| □2.精熟教學法 | | | □7.創意教學法 | | □12.角色扮演教學法 | | |
| □3.啟發教學法 | | | □8.討論教學法 | | □13.電視教學法 | | |
| ☑4.練習教學法 | | | ☑9.示範教學法 | | □14.電腦輔助教學法 | | |
| □5.發表教學法 | | | □10.作業教學法 | | □15.其他( ) | | |
| 教 學 內 容 | 1. 西餐的用餐禮儀 2. 各式西餐沙拉、前菜、主菜、湯類的製作 | | | | | | | |  |
| 評 量 方 式 | 一、課堂表現情形(出缺席、課堂參與度)  二、實作  三、測驗（紙筆、問答、指認）  ※各項百分比依學生個別差異做調整 | | | | | | | |  |
| 學 生 準 備 事 項 | 一、於課前準備好課本、所需用具  二、繳交作業或完成教師規定事項  三、穿著正確的服裝來上課、剪指甲並保持雙手乾淨 | | | | | | | |  |
| 家 長 配 合 事 項 | 一、閱讀聯絡簿、檢查孩子作業或交待事項完成情形。  二、鼓勵孩子在生活中實踐所學應用  三、多給孩子一些練習的機會，增進日後適應社會之能力。  四、若外出用餐，可隨時利用機會教育指導之。 | | | | | | | |  |