

113 學年度嘉義縣竹崎高級中學國中部特殊教育班第一二學期統整性探究課程領域-食在有品味教學計畫表

設計者：黃啟峰（表十二之二）

一、教材來源：自編 編選-參考教材 二、本領域每週學習節數：1 節

三、教學對象：中度智障八年級 1 人，共 1 人

四、核心素養/課程目標

領域核心素養	課程目標（學年目標）
<p>綜-J-B3 運用創新的能力豐富生活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。</p> <p>綜-J-C3 探索世界各地的生活方式，理解、尊重及關懷不同文化及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能學習中華美食(台灣道地文化)之佳餚美食。 2. 能認識本國各地(各省及縣市)特色美食。 3. 能認識族群美食(閩南/客家/原住民)及其他族群。 4. 能操作烹調方式完成簡易料理美食。 5. 能認識中式烹調丙級證照衛生規範。 6. 能說出或指出異國料理特色。 7. 能認識何謂無菜單料理。 8. 能操作電器用品完成簡易料理美食。

五、本學期課程內涵：第一學期評量

教學進度	單元名稱	學習目標	教學重點	評量方式
------	------	------	------	------

第 1-5 週	中華美食(台灣道地文化)之佳餚美食	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能說出中華美食之佳餚至少兩種 2. 能說出台灣道地文化之佳餚至少兩種 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 利用多媒體影片介紹中華美食之佳餚。 2. 介紹中華美食之競賽佳餚。 3. 利用多媒體影片介紹台灣道地文化之佳餚。 4. 介紹台灣道地文化之佳餚。 5. 簡易操作道地文化, 炒三鮮料理 	<p>(問答)</p> <p>學生能說出兩種中華美食。</p> <p>(問答)學生能說出兩種台灣美食。</p>
第 6-10 週	本國各地(各省及縣市)特色美食	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能指出四川省特色美食至少兩種 2. 能指出福建省特色美食至少兩種 3. 能指出嘉義縣特色美食至少兩種 4. 能指出嘉義市特色美食至少兩種 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 利用多媒體影片介紹四川省特色美食。 2. 介紹四川省特色美食至少兩種。 3. 利用多媒體影片介紹福建省特色美食。 4. 介紹福建省特色美食至少兩種。 5. 介紹嘉義縣市特色美食至少兩種。 	<p>(指認)</p> <p>學生能依據教師呈現學習單內的圖卡, 指認嘉義縣特色美食至少兩種</p>
第 11-16 週	族群美食(閩南/客家/原住民)及其他族群	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能說出閩南文化特色美食至少兩種 2. 能指出客家文化特色美食至少兩種 3. 能說出原住民文化特色美食至少兩種 4. 能指出新疆文化特色美食至少兩種 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 利用多媒體影片介紹閩南文化特色美食。 2. 利用多媒體影片介紹客家文化特色美食。 3. 利用多媒體影片介紹原住民文化特色美食。 4. 利用多媒體影片介紹新疆文化特色美食。 	<p>(問答)</p> <p>學生能說出兩種閩南文化美食至少兩種。</p> <p>(指認)</p> <p>學生能依</p>

				據教師呈現學習單內的圖卡，指認新疆文化特色美食至少兩種。
第 17-22 週	烹調方式完成簡易料理美食	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能找尋簡易餐食料理包 2. 能挑選賣場及超商的簡易餐食料理包 3. 能正確使用卡式瓦斯爐並注意安全 4. 以烹調方式實作簡易餐食料理包 5. 能完成烹調前食物製備及善後整潔 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 說明簡易餐食料理包之便利性。 2. 利用多媒體影片介紹賣場及超商的簡易餐食料理包。 3. 介紹卡式瓦斯爐危險操作及安全使用方式(含保養清潔) 4. 實作烹調簡易餐食料理包。(火腿蛋炒飯/水煮蛋/川燙青菜/香腸) 5. 實作烹調前食物製備及善後整潔 	<p>(指認) 學生能依據教師呈現學習單內的圖卡，指認賣場及超商的簡易餐食料理包至少兩種。</p> <p>(實作) 在教師部份協助下學生能完成烹調簡易餐食</p>

				料理包。 (火腿蛋 炒飯/水 煮蛋/川 燙青菜/ 香腸)，
--	--	--	--	--

第二學期

教學進度	單元名稱	學習目標	教學重點	評量方式
第 1-5 週	中式烹調丙級證照相關規範	1. 能指出中式烹調丙級證照服裝儀容規定至少兩項 2. 能說出中式烹調丙級證照衛生注意事項至少兩項 3. 能說出中式烹調丙級證照抽題注意事項至少兩項 4. 能實作中式烹調丙級證照學科及術科考試方式至少兩項	1. 利用多媒體影片介紹認識中式烹調丙級證照相關規範。 2. 介紹中式烹調丙級證照衛生注意事項 3. 介紹中式烹調丙級證照抽題注意事項 4. 介紹中式烹調丙級證照學科及術科考試方式	(指認) 學生能依據教師呈現學習單內的圖卡，指認賣場及超商的簡易餐食料理包至少兩種。 (說出) 學生能說出中式烹調丙級證照衛生注意事項至少兩項

				(實作) 在教師協助下學生能實作術科方式至少兩項
第 6-10 週	認識異國料理特色	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能指認美國異國料理至少兩種 2. 能指認法國異國料理至少兩種 3. 能指認英國異國料理至少兩種 4. 能指認歐洲異國料理至少兩種 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 利用多媒體影片介紹異國料理特色美食。 2. 介紹美國異國料理至少兩種 3. 介紹法國異國料理至少兩種。 4. 介紹英國異國料理至少兩種。 5. 介紹歐洲異國料理至少兩種。 	(指認) 學生能依據教師呈現學習單內的圖卡或多媒體影音系統，指認各國異國料理至少兩種。 (問答) 學生能依據教師呈現學習單內的圖卡或多媒體影音系統，說出各國異國

				料理至少兩種。
第 11-16 週	認識無菜單創意料理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能指出無菜單創意料理至少兩種 2. 能說出無菜單蔬菜堅果(養生)創意料理 3. 能說出無菜單肉類創意料理 4. 能說出無菜單海鮮類創意料理 5. 能指出無菜單義式創意料理 6. 能指出無菜單泰式創意料理 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 利用多媒體影片介紹無菜單創意料理。 2. 介紹無菜單蔬菜堅果(養生)創意料理至少兩種。 3. 介紹無菜單肉類創意料理至少兩種。 4. 介紹無菜單義式創意料理至少兩種。 5. 介紹無菜單泰式創意料理至少兩種。 	<p>(指認) 學生能依據教師呈現學習單內的圖卡或多媒體影音系統，指認無菜單義式創意料理至少兩種。</p> <p>(問答) 學生能依據教師呈現學習單內的圖卡或多媒體影音系統，說出無菜單海鮮類創意料理至少兩種。</p>

<p>第 17-20 週</p>	<p>料理用電器用品完成簡易料理美食</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能實作料理用電器用品之烤箱 2. 能說出料理用電器用品使用說明書及注意事項 3. 能說出料理用電器用品步驟與注意安全 4. 能操作料理用電器用品完成簡易料理美食 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 利用多媒體影片介紹料理用電器用品之產品(電磁爐/微波爐/烤箱/氣炸鍋/烤麵包機/插電式火鍋爐/插電式烤肉盤) 2. 介紹料理用電器用品使用前理解使用說明書及注意事項(列舉兩項) 3. 介紹料理用電器用品實作步驟與注意安全 4. 能實作料理用電器用品完成簡易料理美食(退冰/解凍/微波/雞腿料理包) 	<p>(實作) 在教師協助下學生能完成實作料理用電器用品之產品(電磁爐/微波爐/烤箱/氣炸鍋/烤麵包機/插電式火鍋爐/插電式烤肉盤) (問答) 學生能依據教師呈現學習單內的圖卡或多媒體影音系統，說出料理用電器用品使用說明書及注意事</p>
------------------	------------------------	--	--	---

				項至少兩 項。
--	--	--	--	------------

