國立高雄餐旅大學\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_科單元教學教案設計

|  |
| --- |
| **一、教學設計理念說明** |
|  |
| **二、教學活動設計** |
| **群/科目** |  | **設計者** |  |
| **實施年級** |  | **節數** | 共○節/ ○○分鐘 |
| **單元名稱** |  |
| **核心素養** | **總綱核心素養** |  |
| **群核心素養** |  |
| **學習重點** | **學習表現** |  |
| **學習內容** |  |
|  **議題融入** | **實質內涵** |  |
| **教 學 目 標** | **單元目標** | **具體目標** |
|  |  |
| **分析學生起點** |  |
| **教材來源及分析** |  |
| **教學設備及資源** |  |
| **教學活動流程及實施** | **時間（分）** | **評量** |
| **(一)引起動機****(二)發展活動****(三)綜合活動** |  |  |

**國立高雄餐旅大學師資培育中心教學教案設計暨執行反思**

|  |
| --- |
| **一、教學設計理念說明** |
|  |
| **二、教學活動設計** |
| **群/科目** |  | **設計者** |  |
| **實施年級** |  | **節數** | 共○節/ ○○分鐘 |
| **單元名稱** |  |
| **核心素養** | **總綱核心素養** |  |
| **群核心素養** |  |
| **學習重點** | **學習表現** |  |
| **學習內容** |  |
|  **議題融入** | **實質內涵** |  |
| **教 學 目 標** | **單元目標** | **具體目標** |
|  |  |
| **分析學生起點** |  |
| **教材來源及分析** |  |
| **教學設備及資源** |  |
| **教學活動流程及實施** | **時間（分）** | **評量** |
| **(一)引起動機****(二)發展活動****(三)綜合活動** |  |  |

**三、素養導向教學設計檢核表(參考)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **層 面** | **評鑑指標** | **自我檢核** | **他人檢核** |
| **素 養 導 向 的 設 計**  | **1.整合知識、技能與態度:**  |  |  |
| **2.營造情境化、脈絡化的學習:** |  |  |
| **3.重視學習歷程、策略與方法:**  |  |  |
| **4.強化實踐力行的表現:**  |  |  |