臺北市私立滬江高中114學年度第2學期課程教學計畫書(含教學進度表)

科目名稱	餐飲服務技術	教師	巫佳靜		
科別班級	餐飲一信	教學節數	每週 3節	學分數	3
課程屬性	■部訂必修□校訂必修 □校訂選修	先修課程	□需具備_____能力 ■無需具備其他課程能力		
學習目標 列出具體的學習表現與學習內容	1. 協助學生了解餐廳類型 2. 了解餐飲服務的基本技能 3. 培養餐飲服務專業精神 使學生具備餐飲職場工作能力				
學生圖像	■品格力 ■學習力 ■生活力 ■專業力				
核心素養 僅列舉出高度相關之領綱核心素養精神與意涵	A.自主行動 □A1.身心素質與自我精進 ■A2.系統思考與問題解決 □A3.規劃執行與創新應變 B.溝通互動 □B1.符號運用與溝通表達 □B2.科技資訊與媒體素養 ■B3.藝術涵養與美感素養 C.社會參與 □C1.道德實踐與公民意識 ■C2.人際關係與團隊合作 □C3.多元文化與國際理解				
議題融入 □重大議題 ●校訂共同 ☑教師選擇	□1.性平教育 □2.人權教育 □3.環境教育 □4.海洋教育 ●5.品德教育□6.生命教育 ■7.法治教育□8.科技教育●9.資訊教育 □10.能源教育□11.安全教育□12.防災教育 □13.家庭教育●14.生涯規劃☑15.多元文化●16.閱讀素養教育□17.戶外教育 ●18.國際教育□19.原住民教育□20.勞動教育 □21.其他				
教學方法	■講述■討論□欣賞 □角色扮演 □實地參觀 □協同教學 □合作學習/TBL ■示範 ■演練 ■發表 □設計 □自學輔導 ■個別化教學 □行動學習/數位科技 □探究 □問題解決/PBL ■創造思考 □批判思考 □其他, _				
評量方式	□平時評量占學期成績50%:測驗、問答、觀察、討論、發表、學習單、筆記、專題報告、實作評量、檔案評量。 □期中考占學期成績30%:測驗、專題報告、實作作品 □期末考占學期成績20%:測驗、學習檔案、實作作品				
學習歷程成果展示	■學習檔案□專題報告___□實作作品___ □其他,				
教學資源	媒材	■教科書(書名/書局/作者) □自編教材(主題) ■影片(_____)□數位資源(如: 酷課雲、均一……) □參考資料(書目)			
	設備	■投影設備□實物投影機■筆記型電腦□平板電腦□電腦教室□攝影機■智慧教學系統□其他, _____			

科目名稱				餐飲服務技術		授課教師		巫佳靜	
科別班級				餐飲一信		教學節數		每週 **3**節	
週次	日期起迄			**114學年度第2學期教學進度表**					
				章節	主題內容/或活動		教學媒材	預定作業	議題融入
1	1/21	～	1/23		(21-23)補行上課三天				
2	2/23	～	2/27		餐飲科期初大掃除				
3	3/2	～	3/6		第7章:餐飲禮儀-桌次席次安排		教科書.影片		
4	3/9	～	3/13		第7章:餐飲禮儀-用餐禮儀		教科書.影片		
5	3/16	～	3/20		第8章:餐飲服務方式(8-1.8-2)		教科書.影片		5
6	3/23	～	3/27		第8章:餐飲服務方式(8-2) (25-26)第一次期中考		教科書.影片	作業一	
7	3/30	～	4/3		第8章:餐飲服務方式(8-3~8-5)		教科書.影片		
8	4/6	～	4/10		餐飲科期中大掃除				
9	4/13	～	4/17		餐桌服務實作				
10	4/20	～	4/24		第9章:飲料服務		教科書.影片		
11	4/27	～	5/1		第9章:飲料服務		教科書.影片		14
12	5/4	～	5/8		第二次期中考				
13	5/11	～	5/15		飲料服務實作				
14	5/18	～	5/22		第10章:餐廳服務流程		教科書.影片	作業三	
15	5/25	～	5/29		中餐服務流程實作				
16	6/1	～	6/5		西餐服務流程實作				
17	6/8	～	6/12		期末術科考試				
18	6/15	～	6/19		餐飲科期中大掃除				
19	6/22	～	6/26		考前複習 (26)高一、高二期末考				
20	6/29	～	7/3		(30)結業式				

科/領域召集人: **教學組長:**

說明:1.請授課教師於**3/2(一)**前將教學計畫書(進度表)送交各科/領域教學研究會召集人。

2.電子檔務必上傳至校網教師教學平台，並寄電子信箱-教學組鄭易汝小姐 **111004@hchs.tp.edu.tw**