

臺北市私立滬江高中109學年度第二學期課程教學計畫書

科目名稱	飲料實務	教師	許淑媚		
科別班級	餐飲一愛	教學節數	每週 3 節	學分數	3
課程屬性	<input checked="" type="checkbox"/> 部訂必修 <input type="checkbox"/> 校訂必修 <input type="checkbox"/> 校訂選修	先修課程	<input checked="" type="checkbox"/> 需具備飲料調製技能課程能力 <input type="checkbox"/> 無需具備其他課程能力		
學習目標 <small>列出具體的學習表現與學習內容</small>	1.瞭解飲料歷史與現代飲料發展，學習飲料調製知識及調製技術。 2.熟悉飲料調製所需之設備及器具，能規劃與執行各項服務工作。 3.培養學生良好敬業精神與職業道德。 4.鼓勵學生考取證照與參加校內外競賽。 5.能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 6.培養敬業精神及職業道德以符應產業需求之就業力。				
學生圖像	<input checked="" type="checkbox"/> 品格力 <input checked="" type="checkbox"/> 學習力 <input checked="" type="checkbox"/> 生活力 <input checked="" type="checkbox"/> 專業力				
核心素養 <small>僅列舉出高度相關之領綱核心素養精神與意涵</small>	A.自主行動 <input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變 B.溝通互動 <input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養 C.社會參與 <input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解				
議題融入 <input checked="" type="checkbox"/> 重大議題 <input checked="" type="checkbox"/> 校訂共同 <input checked="" type="checkbox"/> 教師選擇	<input checked="" type="checkbox"/> 1.性平教育 <input checked="" type="checkbox"/> 2.人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 3.環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 4.海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 5.品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 6.生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 7.法治教育 <input type="checkbox"/> 8.科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 9.資訊教育 <input type="checkbox"/> 10.能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 11.安全教育 <input type="checkbox"/> 12.防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 13.家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 14.生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 15.多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 16.閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 17.戶外教育 <input type="checkbox"/> 18.國際教育 <input type="checkbox"/> 19.原住民教育 <input type="checkbox"/> 20.勞動教育 <input type="checkbox"/> 21.其他				
教學方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講述 <input checked="" type="checkbox"/> 討論 <input type="checkbox"/> 欣賞 <input type="checkbox"/> 角色扮演 <input type="checkbox"/> 實地參觀 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 合作學習/TBL <input type="checkbox"/> 示範 <input type="checkbox"/> 演練 <input checked="" type="checkbox"/> 發表 <input type="checkbox"/> 設計 <input type="checkbox"/> 自學輔導 <input checked="" type="checkbox"/> 個別化教學 <input checked="" type="checkbox"/> 行動學習/數位科技 <input type="checkbox"/> 探究 <input checked="" type="checkbox"/> 問題解決/PBL <input checked="" type="checkbox"/> 創造思考 <input type="checkbox"/> 批判思考 <input type="checkbox"/> 其他, _____				
評量方式	<input checked="" type="checkbox"/> 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、實作評量。 <input checked="" type="checkbox"/> 期中考占學期成績30%:測驗、實作評量 <input checked="" type="checkbox"/> 期末考占學期成績20%:測驗、實作評量				
學習歷程 成果展示	<input checked="" type="checkbox"/> 學習檔案 <input type="checkbox"/> 專題報告_____ <input checked="" type="checkbox"/> 實作作品_照片呈現_ <input checked="" type="checkbox"/> 其他,證照 飲料調製丙級				
教學資源	媒材	<input checked="" type="checkbox"/> 教科書(飲料調製技術士 技能檢定完全寶典/餐旅叢書系列/文野出版社) <input type="checkbox"/> 自編教材(主題_____) <input type="checkbox"/> 影片(_____) <input checked="" type="checkbox"/> 數位資源(全華線上測驗)			
	設	<input checked="" type="checkbox"/> 投影設備 <input type="checkbox"/> 實物投影機 <input checked="" type="checkbox"/> 筆記型電腦 <input type="checkbox"/> 平板電腦 <input checked="" type="checkbox"/> 電腦教室 <input type="checkbox"/> 攝影機 <input checked="" type="checkbox"/> 智			

備	慧教學系統 ■其他, <u>飲料調製教室</u>
---	--------------------------

科目名稱		飲料實務		授課教師		許淑媚		
科別班級		餐飲一愛		教學節數		每週 3 節		
週次	日期起迄		109學年度第二學期教學進度表					
			章節	主題內容/或活動	教學媒材	預定作業	議題融入	
1	02/22	~	02/26		(22)開學典禮(23,24)職三模擬考 課程說明簡介、實習教室管理規則說明			
2	03/01	~	03/05		(1)補2/28放假 直接注入法(漂浮法)-奇異之吻、冰紅茶拿鐵。 直接注入法-熱枸杞菊花茶、水果賓治。	工廠示範操作		
3	03/08	~	03/12		攪拌法-虹吸式熱咖啡、熱百香柚子茶 搖盪法-冰綠茶多多、冰奶泡綠茶	工廠示範操作	作業1	性平教育
4	03/15	~	03/19		注入法- 熱烏龍茶;義式咖啡機-熱摩卡奇諾咖啡、熱焦糖瑪奇朵 攪拌法-維也納熱咖啡、熱桔茶 (18,19)職三模擬考	工廠示範操作	作業2	
5	03/22	~	03/26		櫻花創意飲料個人發表	工廠示範操作	作業3	
6	03/29	~	04/02		(31-1)第一次期中考(含建教班) (2)補假			環境教育
7	04/05	~	04/09		(5)補假 搖盪法-冰葡萄柚綠茶、冰桔茶。 電動攪拌機法-檸檬冰沙、奇異多果汁	工廠示範操作	作業4	
8	04/12	~	04/16		水果切盤-柳橙西瓜船、西瓜鳳梨盤、香蕉西瓜盤、柳橙鳳梨船。電動攪拌法-西瓜汁、冰柳橙鳳梨汁 (12,13)職三模擬考	工廠示範操作	作業5	國際教育
9	04/19	~	04/23		(19-23)期中大掃除			品德教育

10	04/26	~	04/30	(28-30)高二教育旅行 考前複習			
11	05/03	~	05/07	(4,5)期中考、高三畢業考 (建教合作班期末考)			
12	05/10	~	05/14				
13	05/17	~	05/21				
14	05/24	~	05/28				
15	05/31	~	06/04	(4)畢業典禮			
16	06/07	~	06/11				
17	06/14	~	06/18	(14)端午節			
18	06/21	~	06/25	(21-25)期末大掃除			
19	06/28	~	07/02	(30,01)期末考(02)休業式			

臺北市私立滬江高中109學年度第二學期課程教學進度表

科/領域召集人：\_\_\_\_\_

教學組長：

說明：1.請授課教師於2/22(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-教學組林惠伶小姐085001@hchs.tp.edu.tw