臺北市私立滬江高中110學年度第1學期課程教學計畫書(含教學進度表)

量北市私立滬江高中110学年度第1学期課程教学計畫書(含教学進度表)								
科目名稱		飲料店經營管理	教師	巫佳靜				
科別班級		餐三義	教學節數	毎週 2 節	學分數	2		
		□部訂必修 □校訂必修		□需具備	 能力			
課程屬性		■校訂選修	先修課程	□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.了解各式飲料之專業知識與調製原理。 2.認識飲料調製之相關物料及設備。 3.熟練飲料調製之技能。 4.具備良好衛生安全與工作習慣。 5.具備美感素養,並激發創意表現。						
學生圖像		■品格力 ■學習力 ■ <mark>服務</mark> 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						
		■講述 ■討論 □欣賞 □角色扮演 □實地參觀 □協同教學 □合作學習/TBL						
教學	方法	□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,						
		□平時評量占學期成績60%: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。						
評量	方式	□期中考占學期成績20%: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	1				
		  □其他,						
教學資源	媒材	■教科書(書名/書局 /作者)  □自	  編教材 <u>( 主</u>	頁 )				
		   ■影片 <u>(</u> )	<u>(如: 酷課雲、</u> :	均一 <u>)</u>				
		│ │□參考資料 <u>(書目</u>	_)					
	設備	■投影設備 □實物投影機 ■筆記型	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			~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~
14 11 11 1 <del>111</del>	外作用性占占生	1文 DV 4V Dili	<u> </u>

	科別班級		餐三義 教學節數		每週 2 節			
週			110學年度第一學期教學進度表					
次	日期起迄	章節	主題內容/或》	舌動	教學媒材	預定作業	議題融入	
1	09/01 ~ 09/03	1	飲料的定義及分類、經營					
2	09/06 ~ 09/10		非酒精性、酒精性吧台設備	<b></b> 及作業規範	教科書.影片		5	
3	09/13 ~ 09/17	2	非酒精性飲料調製之用具材	材料、調製方法	教科書.影片			
4	09/20 ~ 09/24		酒精性飲料調製之用具材料	<b>料、調製方法</b>	教科書.影片			
5	09/27 ~ 10/01		基本調製法評量		教科書.影片	作業一	7	
6	10/04 ~ 10/08		(6,7)第一次期中考		教科書.影片		14	
7	10/11 ~ 10/15	3	乳品、果汁飲料的調製		教科書.影片			
8	10/18 ~ 10/22		(20,21)職三模擬考		教科書.影片			
9	10/25 ~ 10/29		冰沙的調製		教科書.影片			
10	11/01 ~ 11/05		包裝飲料、台灣特有飲料認	思識	教科書.影片			
11	11/08 ~ 11/12	4	茶的歷史與發展趨勢		教科書.影片			
12	11/15 ~ 11/19		茶的栽種與生長、成份與品	種	教科書.影片			
13	11/22 ~ 11/26		茶的製作過程、分類與特性	、沖泡技巧	教科書.影片	作業二	16	
14	11/29 ~ 12/03		(1,2)第二次期中考		教科書.影片			
15	12/06 ~ 12/10		調味茶、養生茶的認識與調	製、品茶	教科書.影片			
16	12/13 ~ 12/17	5	(14,15)綜三職三模擬考/咖	啡歷史發展	教科書.影片			
17	12/20 ~ 12/24		咖啡摘種與生長、生豆種類	與分級	教科書.影片			
18	12/27 ~ 12/31		烘焙萃取的原理技巧		教科書.影片			
19	01/03 ~ 01/07		熱咖啡調製與供應		教科書.影片	作業三		
20	01/10 ~ 01/14		冰咖啡調製與供應		教科書.影片			
21	01/17 ~ 01/21		(18,19)期末考					

## 科/領域召集人:\_\_\_\_\_\_ 教學組長:

說明:1.請授課教師於9/10(一)前將教學計畫書(進度表)送交各科/領域<u>教學研究會召集人</u>。 2.電子檔務必上傳至校網教師教學平台,並寄電子信箱-教學組林惠怜小姐085001@hchs.tp.edu.tw