

臺北市私立滬江高中113學年度第1學期課程教學計畫書(含教學進度表)

科目名稱	客房服務技術	教師	許淑媚		
科別班級	餐飲二信	教學節數	每週 3 節	學分數	3
課程屬性	<input type="checkbox"/> 部訂必修 <input checked="" type="checkbox"/> 校訂必修 <input type="checkbox"/> 校訂選修	先修課程	<input checked="" type="checkbox"/> 需具備 <u>餐飲服務技術</u> 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.協助學生瞭解飯店服務的一般知識與規範。 2.熟悉飯店營業所需之設備及器具。 3.熟練貴賓服務之基本技能並培養學生正確的服務態度、職業道德。 4.具備符合職場所需人才之專業知識與技能。 5. 具備學生餐貴賓服務之良好工作態度, 建立職場倫理。				
學生圖像	<input checked="" type="checkbox"/> 品格力 <input checked="" type="checkbox"/> 學習力 <input 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 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 type="checkbox"/> 2.人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 3.環境教育 <input 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 type="checkbox"/> 7.法治教育 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 11.安全教育 <input type="checkbox"/> 12.防災教育 <input type="checkbox"/> 13.家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 14.生涯規劃 <input 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 checked="" 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 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 checked="" type="checkbox"/> 示範 <input checked="" type="checkbox"/> 演練 <input checked="" type="checkbox"/> 發表 <input type="checkbox"/> 設計 <input type="checkbox"/> 自學輔導 <input 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 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60%:大掃除、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。 <input checked="" type="checkbox"/> 期中考占學期成績20%:大掃除、測驗、專題報告、實作作品 <input checked="" type="checkbox"/> 期末考占學期成績20%:大掃除、測驗、學習檔案、實作作品				
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____ <input type="checkbox"/> 其他				
教學 資源	媒材	<input checked="" type="checkbox"/> 教科書(旅館客務實務/翰英文化) <input type="checkbox"/> 自編教材(主題 ) <input checked="" type="checkbox"/> 影片(旅館客房相關影片) <input checked="" type="checkbox"/> 數位資源(Classroom、因材網) <input checked="" type="checkbox"/> 參考資料(旅館客房服務技術丙級檢定/群英出版社)			
	設備	<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 type="checkbox"/> 電腦教室 <input type="checkbox"/> 攝影機 <input type="checkbox"/> 智慧教學系統 <input checked="" type="checkbox"/> 其他: <u>餐飲科實習教室</u>			

科目名稱		客房服務技術		授課教師	許淑媚		
科別班級		餐飲二信		教學節數	每週 3 節		
週次	日期起迄		113學年度第一學期教學進度表				
			章節	主題內容/或活動	教學媒材	預定作業	議題融入
1	08/30			(30)註冊開學			
2	09/02	~ 09/06		(02)專技班校外見習開始 (02-06)餐飲科期初大掃除			
3	09/09	~ 09/13		(一)旅館服務管理緒論	資訊媒體		性平教育
4	09/16	~ 09/20		(一)旅館服務管理緒論(17)中秋節放假			
5	09/23	~ 09/27		(二)旅館的組織及從業人員的職責		作業1	
6	09/30	~ 10/04		(三)旅館從業人員應備的條件			
7	10/07	~ 10/11		(10)國慶日(11)學校日補假一天		作業2	品德教育
8	10/14	~ 10/18		(15-16)第一次期中考			
9	10/21	~ 10/25		(23-29)餐飲科期中大掃除			環境教育
10	10/28	~ 11/01		(四)旅館客房設備、器具與備品 (30-01)校慶活動			國際教育
11	11/04	~ 11/08		(五)房務鋪設作業實務	資訊媒體	作業3	資訊教育
12	11/11	~ 11/15		(六)旅館客房的清潔維護	資訊媒體		
13	11/18	~ 11/22		(七)旅館公共區域的清潔維護 (18)校慶補假一天			
14	11/25	~ 11/29		(28-29)第二次期中考			
15	12/02	~ 12/06		(八)旅館客房住客服務	資訊媒體	作業4	閱讀素養
16	12/09	~ 12/13		(九)旅館顧客抱怨及緊急事件的處理			
17	12/16	~ 12/20		(十)客房服務專業術語	資訊媒體	作業5	生涯規劃
18	12/23	~ 12/27		期末成果展現		作業6	
19	12/30	~ 01/03		(1)元旦放假(2-3)餐飲科期末大掃除			
20	01/06	~ 01/10		(6-8)餐飲科期末大掃除 (10)餐飲科畢業成果展			生命教育
21	01/13	~ 01/17		(16-17)期末考			

22	01/20	(20)休業式			
----	-------	---------	--	--	--

科/領域召集人：

教學組長：

說明：1.請授課教師於**9/9(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](mailto:111004@hchs.tp.edu.tw)