

臺北市私立滬江高中110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	許淑媚		
科別班級		餐飲一愛	教學節數	每週 1 節	學分數	1
課程屬性		☒ 部訂必修 ☐ 校訂必修 ☐ 校訂選修	先修課程	☒ 需具備 <u>餐飲服務技術能力</u> ☐ 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.具備餐飲相關領域之基礎知識之能力。 2.具備餐外場專業知識與基本操作及辦理各類餐會的能力。 3.具備餐旅職業安全衛生與職場道德能力。 4.具備及溝通協調解決問題及團體合作能力。 5.具備外語溝通表達及瞭解全球餐飲趨勢與國際觀視野能力。				
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域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。 ☒ 期中考占學期成績20%:測驗、實作作品 ☒ 期末考占學期成績20%:測驗、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(<u>餐飲服務技術下/旗立</u>) ☐ 自編教材(<u>主題</u>) ☐ 影片(_____) ☒ 數位資源(<u>Google Meet、教學平台</u>) ☒ 參考資料(<u>餐飲服務技術丙級檢定/翰英出版社</u>)				
	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	許淑媚
------	--------	------	-----

科別班級				餐飲一愛	教學節數	每週 1 節			
週次	日期起迄			110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	02/07	~	02/11		(11)開學註冊				
2	02/14	~	02/18		(17,18)職三模擬考				
3	02/21	~	02/25						
4	02/28	~	03/04		課程說明簡介(28)和平紀念日				
5	03/07	~	03/11		Ch7 餐飲禮儀				
6	03/14	~	03/18		Ch8餐飲服務方式(14,15)職三模擬考				
7	03/21	~	03/25		(23,24)第一次期中考				
8	03/28	~	04/01		Ch9飲料服務/櫻花月作業				
9	04/04	~	04/08		Ch9飲料服務(4)兒童節 (5)清明節				
10	04/11	~	04/15		Ch9飲料服務(12,13)職三模擬考				
11	04/18	~	04/22		(18~22)餐飲科期中大掃除				
12	04/25	~	04/29		Ch10餐廳服務流程(27-29)高二教育旅				
13	05/02	~	05/06		Ch10餐廳服務流程				
14	05/09	~	05/13		(9,10)高一,二建教合作班期末考				
15	05/16	~	05/20		Ch11餐廳顧客抱怨及緊急事件處理/作業 抽查				
16	05/23	~	05/27		Ch11餐廳顧客抱怨及緊急事件處理				
17	05/30	~	06/03		(2)畢業典禮 (3)端午節				
18	06/06	~	06/10						
19	06/13	~	06/17						
20	06/20	~	06/24		(20~24)餐飲科期末大掃除				
21	06/27	~	07/01		(28,29)高一,二期末考				

科/領域召集人：_____

教學組長：_____

說明：1.請授課教師於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-教學組江沛儒先生110023@hchs.tp.edu.tw