臺北市私立滬江高中111學年度第2學期課程教學計畫書(含教學進度表)

科目名稱	宴會設計與應用	教師	鄧千芳		
科別班級	餐飲三信	教學節數	每週4 節	學分數	4
課程屬性	□部訂必修 □校訂必修 □校訂選修	先修課程	□需具備中、西餐烹調實習能力 □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.了解宴會的定義及服務型態。 2.瞭解宴會部的組織與人員工作職掌。 3.瞭解各式宴會的擺設與服務流程。 4.瞭解宴會菜單定價與設計。 5.瞭解宴會飲料服務與管理。 6.使學生能驗證及應用所學之專業知識及技能。 7.培養符合宴會廳所需人才之地方專業知識與技能。 8.培養具備宴會廳從業人員之良好工作態度，建立職場倫理。				
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%:採多元評量:實作、筆記 □職業道德學期成績30%:測驗、實習實作 □相關知識學期成績20%:測驗、實習實作 觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施 多元評量 (實作、觀察、問答、筆試、上網查詢資料、分組報告等)。				
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(教師自製課程學習單) □影片(_____) □數位資源(如: 酷課雲、均一……) □參考資料(書目_____)				
教學資源 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				宴會設計與應用		授課教師		鄧千芳		
科別班級				餐飲三信		教學節數		每週4節		
週次	日期起迄			112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	~	09/01		(30)註冊、開學					
2	09/04	~	09/08	一	概論					
3	09/11	~	09/15	二	宴會型態東江豆腐煲、芋泥西米露					
4	09/18	~	09/23	二	宴會型態香根牛肉絲、棗泥鍋餅					
5	09/25	~	09/29	三	宴會規劃鮮蝦粉絲煲、百合綠時蔬					
6	10/02	~	10/06	三	宴會規劃金沙櫻花透抽捲、珍珠丸子					
7	10/09	~	10/13		(09-10)國慶日連假					
8	10/16	~	10/20		(17-18)職三第一次模擬考					
9	10/23	~	10/27		(23-27)餐飲科期中大掃除					
10	10/30	~	11/04	四	宴會場地規劃千層蘿蔔絲酥餅 (1-3)校慶週(4)校慶大會					
11	11/06	~	11/10	四	宴會場地規劃蜜汁叉燒酥					
12	11/13	~	11/17	四	宴會場地規劃酥炸雞捲、咕嚕蜜肉					

13	11/20	~	11/24	五	宴會預算規劃黃金如意捲、螞蟻上樹			
14	11/27	~	12/01		(28-29)第二次期中考			
15	12/04	~	12/08	五	宴會預算規劃香橙燒雞排、香辣臭豆腐			
16	12/11	~	12/15		(11)校慶補假一天 (12-13)職三第二次模擬考			
17	12/18	~	12/22	六	宴會菜單烤素方、京醬肉絲			
18	12/25	~	12/29	六	宴會菜單棒棒雞絲拉皮、紅油抄手			
19	01/01	~	01/05	七	宴會組織架構準備畢業展 (01)元旦放假一天(05)高三畢展			
20	01/08	~	01/12		(08-12)餐飲科期末大掃除			
21	01/15	~	01/19	七	宴會組織架構(17-18)期末考			
補	01/23	~	01/26		(23-26)補行上班課(補4/22-25)			

科/領域召集人:　　教學組長:

說明:1.請授課教師於**9/13(三)**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**