

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	<input 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 type="checkbox"/> 需具備中、西餐烹調實習能力 <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.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	<input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 學習力 <input type="checkbox"/> 生活力 <input 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 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 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 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 ■重大議題 ●校訂共同 <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 8.科技教育 ●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 ●14.生涯規劃 <input type="checkbox"/> 15.多元文化 ●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 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 type="checkbox"/> 合作學習/TBL <input type="checkbox"/> 示範 <input type="checkbox"/> 演練 <input 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 type="checkbox"/> 行動學習/數位科技 <input type="checkbox"/> 探究 <input type="checkbox"/> 問題解決/PBL <input type="checkbox"/> 創造思考 <input type="checkbox"/> 批判思考 <input type="checkbox"/> 其他, _____					
評量方式	<input type="checkbox"/> 平時評量占學期成績50%:採多元評量:實作、筆記 <input type="checkbox"/> 職業道德學期成績30%:測驗、實習實作 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 學習檔案 <input type="checkbox"/> 專題報告_____ <input type="checkbox"/> 實作作品____ <input type="checkbox"/> 其他,					
教學資源	媒材	<input type="checkbox"/> 教科書(書名/書局 /作者)_____ <input type="checkbox"/> 自編教材(教師自製課程學習單) <input type="checkbox"/> 影片(_____) <input type="checkbox"/> 數位資源(如: 酷課雲、均一.....) <input type="checkbox"/> 參考資料(書目_____)				
	設備	<input type="checkbox"/> 投影設備 <input type="checkbox"/> 實物投影機 <input 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 type="checkbox"/> 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			

1 3	11/20	~	11/24	五	宴會預算規劃黃金如意捲、螞蟻上樹			
1 4	11/27	~	12/01		(28-29)第二次期中考			
1 5	12/0 4	~	12/08	五	宴會預算規劃香橙燒雞排、香辣臭豆腐			
1 6	12/11	~	12/15		(11)校慶補假一天 (12-13)職三第二次模擬考			
1 7	12/1 8	~	12/22	六	宴會菜單烤素方、京醬肉絲			
1 8	12/2 5	~	12/29	六	宴會菜單棒棒雞絲拉皮、紅油抄手			
1 9	01/0 1	~	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			
2 0	01/0 8	~	01/12		(08-12)餐飲科期末大掃除			
2 1	01/1 5	~	01/19	七	宴會組織架構(17-18)期末考			
補	01/2 3	~	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