

臺北市私立滬江高中112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		餐飲一信	教學節數	每週 3節	學分數	3
課程屬性		☒ 部訂必修 ☐ 校訂必修 ☐ 校訂選修	先修課程	☐ 需具備_____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.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		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%: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30%: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(餐飲服務技術(下)/旗立/謝美美、林玫珠、顏鳳珍) ☐ 自編教材(主題) ☐ 影片() ☒ 數位資源(Classroom、因材網) ☐ 參考資料(書目)				
	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, 餐服教室				

科目名稱				餐飲服務技術		授課教師		許淑媚	
科別班級				餐飲一信		教學節數		每週3節	
週次	日期起迄			112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
11	01/23	~	01/26		(23-26)補行上課-補4/22(一)~4/25(四) 課程說明簡介、實習教室管理規則說明		資訊媒體	學習單	
1	02/16	~	02/17		(16)註冊開學Ch7餐飲禮儀 (17)補行上班上課-補2/15(四)		資訊媒體		
2	02/19	~	02/23		Ch7餐飲禮儀		資訊媒體	作業1	
3	02/26	~	03/01		(28)和平紀念日放假一天 Ch8餐飲服務方式		資訊媒體		性平教育
4	03/04	~	03/08		餐飲服務方式/櫻花野餐		專業教室		
5	03/11	~	03/15		餐飲服務方式/作業		資訊媒體	作業2	
6	03/18	~	03/22		飲料服務/考前複習		資訊媒體		環境教育
7	03/25	~	03/29		(26-27)第一次期中考				
8	04/01	~	04/05		(4)兒童節及民族掃墓節放假一天 (5)補假一天				國際教育
9	04/08	~	04/12		(8~9)高三第五次模擬考 (10-12)高二教育旅行				品德教育
10	04/15	~	04/19		(15-19)餐飲科期中大掃除				
11	04/22	~	04/26		(22-25)全中運停課 (26)補假一天(補6/8畢業典禮)				
12	04/29	~	05/03		飲料服務作業(分組報告)		智慧教室	作業3	
13	05/06	~	05/10		飲料服務作業/考前複習		資訊媒體		資訊教育
14	05/13	~	05/17		(15-16)高一、高二第二次期中考 (15)高三補考、建教班返校				
15	05/20	~	05/24		餐廳服務流程/中西餐擺設		專業教室	作業4	生涯規劃
16	05/27	~	05/31		餐廳服務流程作業(影音拍攝)		專業教室	作業5	
17	06/03	~	06/07		(8)畢典 餐廳顧客抱怨及緊急事件處理		資訊媒體	作業6	生命教育
18	06/10	~	06/14		(10)端午節放假一天/考前複習				
19	06/17	~	06/21		(17-21)餐飲科期末大掃除				
20	06/24	~	06/28		(26-27)期末考(28)休業式				

科/領域召集人： 教學組長：

說明：1.請授課教師於**2/16(五)**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**