

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		飲料實務	教師	許淑媚		
科別班級		餐飲一勤	教學節數	每週 3 節	每週 3 節	每週 3 節
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.瞭解飲料歷史與現代飲料發展，學習飲料調製知識及調製技術。 2.熟悉飲料調製所需之設備及器具，能規劃與執行各項服務工作。 3.培養學生良好敬業精神與職業道德。 4.鼓勵學生考取證照與參加校內外競賽。 5.能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 6.培養敬業精神及職業道德以符應產業需求之就業力。				
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綱核心素養精神		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%:大掃除、觀察、討論、發表、學習單、實作評量 ☒ 期中考占學期成績30%:大掃除、測驗、實作作品、實作報告 ☒ 期末考占學期成績20%:大掃除、測驗、學習檔案、成果發表				
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(飲料實務下冊/陳泓旗) ☒ 自編教材(丙級飲料調製) ☐ 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:餐飲科實習教室_				

科目名稱				飲料實務		授課教師		許淑媚	
科別班級				餐飲一勤		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) 第五章 咖啡認識與調製		資訊媒體	學習單	
1	02/16	~	02/17		(16)註冊開學 (17)補行上班上課-補2/15(四)				
2	02/19	~	02/23		實習教室管理規則說明/餐飲科大掃除				
3	02/26	~	03/01		義式咖啡機－熱拿鐵咖啡、熱摩卡咖啡 電動攪拌-法摩卡咖啡冰沙、焦糖咖啡冰沙、榛果咖啡冰沙		工廠示範操作	作業1	性平教育
4	03/04	~	03/08		水果切盤-柳橙玉兔盤、香蕉木瓜盤、柳橙鳳梨盤。 電動攪拌法-冰木瓜牛奶		工廠示範操作	作業2	
5	03/11	~	03/15		水果切盤-西瓜鳳梨盤、柳橙鳳梨船。 電動攪拌法-西瓜汁、冰柳橙鳳梨		工廠示範操作	作業3	
6	03/18	~	03/22		水果切盤-柳橙西瓜船、柳橙鳳梨船。 電動攪拌法-鳳梨冰沙、奇異果冰沙/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 (26-27)建教班期中考				
8	04/01	~	04/05		第五章咖啡認識與調製/創意櫻花飲料		工廠示範操作	作業4	國際教育
9	04/08	~	04/12		第六章 酒的分類與製程 (10-12)高二教育旅行		資訊媒體	學習單	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		A4		工廠示範操作	作業5	
13	05/06	~	05/10		第六章 酒的分類與製程/考前複習		智慧教室		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		B10		工廠示範操作	作業6	生涯規劃
16	05/27	~	05/31		模擬考				
17	06/03	~	06/07		(7)畢典預演 第七章混合性飲料調製		資訊媒體	學習單	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