

臺北市私立滬江高中112學年度第1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	餐飲二勤		教學節數	每週 3節	學分數	3
課程屬性	<input checked="" 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_____能力 <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 品格力 <input checked="" type="checkbox"/> 學習力 <input checked="" type="checkbox"/> 生活力 <input checked="" type="checkbox"/> 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 <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 checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變 B.溝通互動 <input checked="" 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 checked="" 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 <input type="checkbox"/> 重大議題 ●校訂共同 <input checked="" type="checkbox"/> 教師選擇	<input checked="" type="checkbox"/> 1.性平教育 <input type="checkbox"/> 2.人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 3.環境教育 <input type="checkbox"/> 4.海洋教育 ●5.品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 6.生命教育 <input type="checkbox"/> 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 ●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 checked="" type="checkbox"/> 講述 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 合作學習/TBL <input checked="" type="checkbox"/> 示範 <input type="checkbox"/> 演練 <input type="checkbox"/> 發表 <input type="checkbox"/> 設計 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 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。 <input checked="" type="checkbox"/> 期中考占學期成績30%:測驗、實作作品 <input checked="" type="checkbox"/> 期末考占學期成績20%:測驗、實作作品					
學習歷程 成果展示	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 教科書(餐飲服務技術上/旗立/謝美美、龐麗琴等) <input type="checkbox"/> 自編教材(主題_____) <input type="checkbox"/> 影片(_____) <input checked="" type="checkbox"/> 數位資源(Google Meet、教學平台) <input checked="" type="checkbox"/> 參考資料(餐飲服務技術丙級檢定/全華出版社)				
	設備	<input checked="" type="checkbox"/> 投影設備 <input type="checkbox"/> 實物投影機 <input checked="" type="checkbox"/> 筆記型電腦 <input type="checkbox"/> 平板電腦 <input checked="" type="checkbox"/> 電腦教室 <input type="checkbox"/> 攝影機 <input type="checkbox"/> 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		餐飲二勤		教學節數		每週3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 課程說明簡介、實習教室管理規則說明		
2	09/04	~	09/08		Ch1餐廳服務基本觀念、餐飲商品介紹	資訊媒體	
3	09/11	~	09/15		餐廳服務基本概念	資訊媒體	性平教育
4	09/18	~	09/23		(19-20)高一公訓Ch2餐廳設備與器具 (23)補行上班課、112-1學校日(9/16)	資訊媒體	
5	09/25	~	09/29		(29)中秋節放假一天 Ch2-3餐廳器具材質、特性及保養	資訊媒體	作業1
6	10/02	~	10/06		餐飲服務技術-服務台布置、中西餐擺設	智慧教室	作業2
7	10/09	~	10/13		(09-10)國慶日連假 (12-13)第一次期中考		品德教育
8	10/16	~	10/20		(17-18)職三模擬考Ch6餐桌布置與擺設	資訊媒體	作業3
9	10/23	~	10/27		(23-27)餐飲科期中大掃除/校外參訪		環境教育
10	10/30	~	11/04		(4)校慶大會		
11	11/06	~	11/10		Ch6餐桌布置與擺設		資訊教育
12	11/13	~	11/17		Ch4營業前的準備工作與營業後收善的工作	資訊媒體	作業4
13	11/20	~	11/24		餐飲服務技術之補充作業、考前複習	資訊媒體	國際教育
14	11/27	~	12/01		(28-29)第二次期中考、建教生期末考		
15	12/04	~	12/08		Ch5菜單與飲料單	資訊媒體	作業5 閱讀素養
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		Ch5菜單與飲料單		生涯規劃
18	12/25	~	12/29		期末成果展現	資訊媒體	作業6
19	01/01	~	01/05		(01)元旦放假(05)高三畢展 餐飲服務技術之補充作業、考前複習		
20	01/08	~	01/12		(08-12)餐飲科期末大掃除		生命教育

21	01/15	~	01/19		(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](mailto:111004@hchs.tp.edu.tw)