

**臺北市私立滬江高中109學年度第二學期課程教學計畫書**

|                                     |    |                                                                                                                                                                                             |      |                                      |     |   |
|-------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------|-----|---|
| 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 <u>客房技能</u> 課程能力<br>□無需具備其他課程能力 |     |   |
| 學習目標<br><u>列出具體的學習表現與學習內容</u>       |    | 1.培養正確的餐旅業從業概念、服務態度及職場倫理。<br>2.了解餐飲與房務的工作組織編制、任務職掌、器材設備、作業流程及中英文專用術語等。<br>3.熟練房務服勤之基礎技能與餐旅服務之相關技能。<br>4.啟發學習房務服務的興趣，奠定日後從事餐旅工作的基礎。<br>5.能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。                           |      |                                      |     |   |
| 學生圖像                                |    | □品格力 ■學習力 ■生活力 ■專業力                                                                                                                                                                         |      |                                      |     |   |
| 核心素養<br><u>僅列舉出高度相關之領域核心素養精神與意涵</u> |    | 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<br>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<br>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<br>■重大議題<br>●校訂共同<br>☑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<br>□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<br>☑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<br>□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<br>□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60%:測驗、問答、觀察、討論、發表、學習單、筆記、實作評量、檔案評量。<br>■期中考占學期成績20%:測驗、實作作品<br>■期末考占學期成績20%:測驗、實作作品                                                                                              |      |                                      |     |   |
| 學習歷程<br>成果展示                        |    | ■學習檔案 □專題報告_____ □實作作品____<br>■其他,____學習單                                                                                                                                                   |      |                                      |     |   |
| 教學資源                                | 媒材 | ■教科書( <u>旅館客房服務/群英 /編輯小組、餐飲服務技術/廣懋/高琦 王娉婷</u> )<br>□自編教材( <u>主題</u> )□影片( <u>                    </u> )<br>■數位資源( <u>全華線上測驗、ies醒摩豆雲平台</u> )                                                 |      |                                      |     |   |
|                                     | 設  | ■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                                                                                                                                                     |      |                                      |     |   |

|  |   |                                          |
|--|---|------------------------------------------|
|  | 備 | 慧教學系統 <input type="checkbox"/> 其他, _____ |
|--|---|------------------------------------------|

| 科目名稱 |       |   |       | 餐飲服務技術          |                                  | 授課教師 |      | 許淑媚  |      |
|------|-------|---|-------|-----------------|----------------------------------|------|------|------|------|
| 科別班級 |       |   |       | 餐飲一信            |                                  | 教學節數 |      | 每週3節 |      |
| 週次   | 日期起迄  |   |       | 109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 |
| 1    | 02/22 | ~ | 02/26 |                 | (22)開學典禮(23,24)職三模擬考<br>課程介紹/分組  |      | 資訊媒體 |      |      |
| 2    | 03/01 | ~ | 03/05 |                 | (1)補2/28放假                       |      |      |      |      |
| 3    | 03/08 | ~ | 03/12 |                 | 菜單與飲料單                           |      | 資訊媒體 | 作業1  | 品德教育 |
| 4    | 03/15 | ~ | 03/19 |                 | (18,19)職三模擬考 餐飲禮儀                |      | 資訊媒體 |      |      |
| 5    | 03/22 | ~ | 03/26 |                 | 房務實務操作                           |      | 專業教室 |      | 環境教育 |
| 6    | 03/29 | ~ | 04/02 |                 | (31-1)第一次期中考(含建教班)<br>(2)補假。考前複習 |      | 資訊媒體 |      | 生涯規劃 |
| 7    | 04/05 | ~ | 04/09 |                 | (5)補假                            |      |      |      |      |
| 8    | 04/12 | ~ | 04/16 |                 | (12,13)職三模擬考 餐桌/自助餐服務            |      | 資訊媒體 | 作業2  | 性平教育 |
| 9    | 04/19 | ~ | 04/23 |                 | (19-23)期中大掃除                     |      |      |      |      |
| 10   | 04/26 | ~ | 04/30 |                 | (28-30)高二教育旅行櫃檯/客房服務             |      | 資訊媒體 | 作業3  | 家庭教育 |
| 11   | 05/03 | ~ | 05/07 |                 | (4,5)期中考、高三畢業考(建教合作班期末考)。考前複習    |      |      |      |      |
| 12   | 05/10 | ~ | 05/14 |                 | 房務實務操作                           |      | 專業教室 | 作業4  |      |
| 13   | 05/17 | ~ | 05/21 |                 | 飲料服務-餐前酒/餐中酒服務                   |      | 資訊媒體 |      | 資訊教育 |
| 14   | 05/24 | ~ | 05/28 |                 | 飲料服務-餐後酒/其他飲料服務                  |      | 資訊媒體 | 作業5  |      |
| 15   | 05/31 | ~ | 06/04 |                 | (3)畢業典禮 餐廳服務流程                   |      | 資訊媒體 |      | 安全教育 |
| 16   | 06/07 | ~ | 06/11 |                 | 餐廳服務流程                           |      | 專業教室 | 作業6  |      |
| 17   | 06/14 | ~ | 06/18 |                 | (14)端午節<br>餐廳顧客抱怨與緊急事件處理         |      | 資訊媒體 | 作業7  | 法治教育 |
| 18   | 06/21 | ~ | 06/25 |                 | (21-25)期末大掃除                     |      |      |      |      |
| 19   | 06/28 | ~ | 07/02 |                 | (30,01)期末考(02)休業式                |      |      |      |      |

臺北市私立滬江高中109學年度第二學期課程教學進度表

科/領域召集人：\_\_\_\_\_

教學組長：

說明：1.請授課教師於**2/22(一)**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-教學組林惠伶小姐**085001@hchs.tp.edu.tw**