臺北市私立滬江高中114學年度第2學期課程教學計畫書(含教學進度表)

科目名稱	飲務管理	教師	巫佳靜		
科別班級	餐三義	教學節數	每週 2節	學分數	2
課程屬性	□部訂必修□校訂必修 ■校訂選修	先修課程	■需具備 飲料實務 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.了解各式飲料之專業知識與調製原理。 2.認識飲料調製之相關物料及設備。 3.熟練飲料調製之技能。 4.具備良好衛生安全與工作習慣。 5.具備美感素養，並激發創意表現。				
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與意涵	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、專題報告、實作作品 □期末考占學期成績20%:測驗、學習檔案、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(書名/書局/作者) □自編教材(主題) ■影片( )□數位資源(如: 酷課雲、均一……) □參考資料(書目)				
教學資源 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, _____				

科目名稱				飲務管理		授課教師		巫佳靜	
科別班級				餐三義		教學節數		每週 **2**節	
週次	日期起迄			**114**學年度第**2**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	1/21	～	1/23		合成酒的分類與製程		教科書.影片		7
2	2/23	～	2/27		混和性飲料調製		教科書.影片	作業一	
3	3/2	～	3/6		雞尾酒的特性及種類		教科書.影片		15
4	3/9	～	3/13		雞尾酒的調製方法		教科書.影片	作業二	18
5	3/16	～	3/20		考前複習				
6	3/23	～	3/27		(25-26)第一次期中考/檢討考卷				
7	3/30	～	4/3		(3-6)清明節連假				
8	4/6	～	4/10		飲料與食物-酒單認識及食物搭配		教科書.影片	作業三	16
9	4/13	～	4/17		飲料與食物-酒與餐飲搭配演練		教科書.影片		
10	4/20	～	4/24		飲料與食物-酒與餐飲搭配演練		教科書.影片		
11	4/27	～	5/1		(27-28)高三畢業考 (1)勞動節放假一天				
12	5/4	～	5/8						
13	5/11	～	5/15						
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

科/領域召集人:　　**教學組長**:

說明:1.請授課教師於**3/2(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-教學組鄭易汝小姐 **111004@hchs.tp.edu.tw**