

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	<input type="checkbox"/> 部訂必修 <input type="checkbox"/> 校訂必修 <input checked="" type="checkbox"/> 校訂選修	先修課程	<input checked="" type="checkbox"/> 需具備 <u>飲料實務</u> 能力 <input type="checkbox"/> 無需具備其他課程能力		
學習目標 <small>列出具體的學習表現與學習內容</small>	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	<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 <small>僅列舉出高度相關之領綱核心素養精神與意涵</small>	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 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 <input checked="" type="checkbox"/> 校訂共同 <input checked="" type="checkbox"/> 教師選擇	<input type="checkbox"/> 1.性平教育 <input type="checkbox"/> 2.人權教育 <input type="checkbox"/> 3.環境教育 <input type="checkbox"/> 4.海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 5.品德教育 <input type="checkbox"/> 6.生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 7.法治教育 <input type="checkbox"/> 8.科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 14.生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 15.多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 16.閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 17.戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 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 type="checkbox"/> 合作學習/TBL <input type="checkbox"/> 示範 <input type="checkbox"/> 演練 <input checked="" type="checkbox"/> 發表 <input type="checkbox"/> 設計 <input 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 checked="" 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60%:測驗、問答、觀察、討論、發表、學習單、報告。 <input checked="" type="checkbox"/> 期中考占學期成績20%:測驗 <input checked="" type="checkbox"/> 期末考占學期成績20%:測驗				
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(書名/書局/作者) <input type="checkbox"/> 自編教材(主題____) <input checked="" type="checkbox"/> 影片(____) <input type="checkbox"/> 數位資源(如: 酷課雲、均一.....) <input type="checkbox"/> 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 , _____
--	----	--

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		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
11	01/23	~	01/26		(23-26)補行上課-補4/22(一)~4/25(四) 課程說明		
1	02/16	~	02/17	6-1	(16)註冊開學 (17)補行上班上課-補2/15(四)		
2	02/19	~	02/23		釀造酒的分類與製程 (22~23)高三第三次模擬考		作業一
3	02/26	~	03/01	6-1	蒸餾酒的分類與製程		7
4	03/04	~	03/08	6-2	合成酒的分類與製程		
5	03/11	~	03/15	6-2	混和性飲料調製 (12~13)高三第四次模擬考		作業二
6	03/18	~	03/22	6-3	飲料實務總複習		15
7	03/25	~	03/29		考前複習 (26-27)第一次期中考		
8	04/01	~	04/05		檢討考卷 飲料實務總複習		
9	04/08	~	04/12		(8~9)高三第五次模擬考		18
10	04/15	~	04/19		飲料實務總複習		
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		(29-30)高三畢業考		
13	05/06	~	05/10				
14	05/13	~	05/17				
15	05/20	~	05/24				
16	05/27	~	05/31				
17	06/03	~	06/07				
18	06/10	~	06/14				
19	06/17	~	06/21				

20	06/24	~	06/28					
----	-------	---	-------	--	--	--	--	--

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