

桃園市啟英高級中學 111學年度第一學期彈性學習微課程計畫書

科目名稱	中文名稱:餐服的異想世界青銅級 英文名稱:Food & Beverage Service	授課教師	李元文
開課年段	■高一 <input type="checkbox"/> 高二 <input type="checkbox"/> 高三		
課程設計 期程	■週期性授課(六週) <input type="checkbox"/> 1學期 <input type="checkbox"/> 1學年	預定修課 人數上限	■25人 ■49人 <input type="checkbox"/> 其他()人
課綱 核心素養 (可複選)	自主行動		
	■A1身心素質與自我精進 ■A2系統思考與解決問題 <input type="checkbox"/> A3規劃執行與創新應變		
	溝通互動		
	■B1符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2科技資訊與媒體素養 ■B3藝術涵養與美感素養		
	社會參與		
課程屬性	<input type="checkbox"/> 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		
	<input type="checkbox"/> 專題探究 ■跨領域/科目專題 <input checked="" type="checkbox"/> ■跨領域/科目統整 <input type="checkbox"/> 實作(實驗) <input type="checkbox"/> 探索 <input type="checkbox"/> 體驗 <input type="checkbox"/> 第二外語 <input type="checkbox"/> 本土語文 <input type="checkbox"/> 全民國防教育 <input type="checkbox"/> 職涯試探 <input type="checkbox"/> 通識性課程 <input type="checkbox"/> 大學預修課程 <input type="checkbox"/> 特殊需求 <input type="checkbox"/> 其他		
學生圖像	<p>■創思力:培養學生各領域專業能力, 藉由多元學習模式, 培養學生創意發想以及邏輯思考能力。</p> <p>■品格力:藉由各領域專業培養, 養成學生具備各領域基本品格及高尚職業道德感。</p> <p><input type="checkbox"/>統整力:培育學生具備資料、資訊蒐集的基本能力外, 培養分析資料、資訊的基礎知能, 進而統整資訊, 歸類整理成為極具使用價值的資料。</p> <p>■國際力:在未來是世界地球村的前提下, 培育學生具備跨界、跨國之知能與技能, 提升學生國際競爭力。</p> <p>■技術力:藉由各領域專業培養, 引發學生技術學習興趣, 透過多元教學模式, 提升學生各領域技術能力。</p>		
議題融入 課程 (至多3項)	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 安全 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育		
大學學群 對應 (至多3項)	<input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 工程 <input type="checkbox"/> 數理化 <input type="checkbox"/> 醫藥衛生 <input type="checkbox"/> 生命科學 <input type="checkbox"/> 生物資源 <input checked="" type="checkbox"/> 地球環境 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 社會心理 <input type="checkbox"/> 大眾傳播 <input type="checkbox"/> 外語 <input type="checkbox"/> 文史哲 <input type="checkbox"/> 教育 <input type="checkbox"/> 法政 <input checked="" type="checkbox"/> 管理 <input type="checkbox"/> 財經 <input checked="" type="checkbox"/> 遊憩與運動 <input type="checkbox"/> 其他(_____)		
課程目標 (請條列)	1、 教導學生了解餐飲服務基本知識 2、 教導學生認識米其林 3、 教導學生認識米其林餐點		
教材來源	教師自編教材		
評量方式	1、 實作練習 2、 課堂觀察 3、 學習單回饋		