臺北市私立滬江高中110學年度第2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	餐飲服務技術 教師 賴聖燕						
科別	班級	餐飲二愛	教學節數	毎週 3 節	學分數	2			
課程屬性		■部訂必修 □校訂必修 □校 訂選修	□需具備能力 先修課程 ■無需具備其他課程能力						
<b>學習</b> 列出 學習 學習 學習	<u> </u>	1.了解餐飲服務業所需之專業知識,具備系統思考與解決問題能力。 2.熟悉餐廳營業所需之設備及器具,能規劃與執行各項服務工作。 3.熟練餐飲服務之基本服勤技巧,能規劃、執行與創新應變。 4.重視餐飲服務衛生安全,體會工作中學習互助合作,以建立餐飲服務從業人員職場倫理及職場衛生安全習慣。 5.能思辨勞動法令規章與相關議題,省思自我的社會責任。 6.具備餐旅職場危機處理基本知能,以因應危機事件。							
學生圖像		■品格力 ■學習力 ■生活力 ■專業力							
核心素養 <u>僅</u> 列舉出高 度相關之 網核心素養 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		<ul> <li>■講述 ■討論 ■欣賞 □角色扮演□實地參觀 □協同教學 ■合作學習/TBL</li> <li>■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</li> <li>□探究 □問題解決/PBL □創造思考□批判思考 □其他,</li> </ul>							
評量方式		<ul> <li>■平時評量占學期成績50%:測驗、問答、觀察、討論、報告、學習單、筆記、實作評量。</li> <li>■期中考占學期成績30%:測驗、實作評量</li> <li>■期末考占學期成績20%:測驗、學習檔案、實作評量</li> </ul>							
學習歷程 成果展示		■學習檔案 □專題報告 □實作作品 □其他,							
教學资	媒 材	■教科書(餐飲服務技術(下)/旗立/謝美美、林玟珠、顏鳳珍)□自編教材(主題)□影片()□數位資源(如: 酷課雲、均一)□参考資料(書目)							
資 源		■投影設備 □實物投影機 ■筆記 教學系統 ■其他, <u>餐服教室</u>	型電腦 □平板	電腦 □電腦教室	□攝影機	□智慧			

科目名稱				餐飲服務技術		授課教師	賴聖燕			
科別班級			 及		餐飲二愛 教學節數		每週 2:	每週 2 節		
週次	日期起迄			110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	02/07	~	02/11		(11)開學註冊					
2	02/14	~	02/18		(17,18)職三模擬考					
3	02/21	~	02/25							
4	02/28	~	03/04		餐飲服務方式		數位教學		性平教育	
5	03/07	~	03/11		餐飲服務方式		數位教學	作業1	品德教育	
6	03/14	~	03/18		餐飲服務方式					
7	03/21	~	03/25		(23,24)第一次期中考					
8	03/28	~	04/01		飲料服務		數位教學	作業2	資訊教育	
9	04/04	~	04/08		飲料服務				國際教育	
10	04/11	~	04/15		飲料服務					
11	04/18	~	04/22		(18~22)餐飲科期中大	 掃除				
12	04/25	~	04/29		(27-29)高二教育旅行 (28,29)高三畢業考					
13	05/02	~	05/06		餐廳服務流程				生涯規劃	
14	05/09	~	05/13		(9,10)高一,二第二次期 班期末考、餐廳服務流		數位教學	作業3		
15	05/16	~	05/20		餐廳顧客抱怨及緊急事	事件處理				
16	05/23	~	05/27		餐廳顧客抱怨及緊急事	事件處理				
17	05/30	~	06/03		(2)畢業典禮 (3)端午節	ī				
18	06/06	~	06/10							
19	06/13	~	06/17							
20	06/20	~	06/24		(20~24)餐飲科期末大	掃除				
21	06/27	~	07/01		(28,29)高一,二期末考					

說明:1.請授課教師於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-教學組江沛儒先生110023@hchs.tp.edu.tw