

臺北市私立滬江高中111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		教師	許淑媚		
科別班級	餐飲二勤		教學節數	每週 3 節	學分數	3
課程屬性	<input checked="" type="checkbox"/> 部訂必修 <input type="checkbox"/> 校訂必修 <input type="checkbox"/> 校訂選修		先修課程	<input type="checkbox"/> 需具備_____能力 <input checked="" type="checkbox"/> 無需具備其他課程能力		
學習目標 <u>列出具體的學習表現與學習內容</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	<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 <u>僅列舉出高度相關之領綱核心素養精神與意涵</u>	A.自主行動 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 重大議題 <input checked="" type="checkbox"/> 校訂共同 <input checked="" type="checkbox"/> 教師選擇	<input checked="" 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 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 type="checkbox"/> 15.多元文化 <input 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 合作學習/TBL <input checked="" type="checkbox"/> 示範 <input checked="" type="checkbox"/> 演練 <input type="checkbox"/> 發表 <input type="checkbox"/> 設計 <input checked="" type="checkbox"/> 自學輔導 <input checked="" 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 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50%:測驗、問答、觀察、討論、報告、學習單、筆記、實作評量。 <input checked="" type="checkbox"/> 期中考占學期成績30%:測驗、實作評量 <input checked="" type="checkbox"/> 期末考占學期成績20%:測驗、學習檔案、實作評量					
學習歷程 成果展示	<input checked="" type="checkbox"/> 學習檔案 <input checked="" type="checkbox"/> 專題報告 <input type="checkbox"/> 分組報告_____ <input type="checkbox"/> 實作作品_____ <input checked="" type="checkbox"/> 其他,____心智圖					
教學資源	媒材	<input checked="" type="checkbox"/> 教科書(餐飲服務技術(下)/旗立/謝美美、林玟珠、顏鳳珍) <input type="checkbox"/> 自編教材(主題) <input type="checkbox"/> 影片(_____) <input checked="" type="checkbox"/> 數位資源(Classroom、因材網) <input type="checkbox"/> 參考資料(書目_____)				
	設	<input checked="" type="checkbox"/> 投影設備 <input type="checkbox"/> 實物投影機 <input checked="" type="checkbox"/> 筆記型電腦 <input checked="" type="checkbox"/> 平板電腦 <input checked="" type="checkbox"/> 電腦教室 <input type="checkbox"/> 攝影機 <input type="checkbox"/> 智慧				

	備 教學系統 ■其他, <u>餐服教室</u>
--	-------------------------

科目名稱		餐飲服務技術		授課教師	許淑媚			
科別班級		餐飲二勤		教學節數	每週 3 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	02/13	~	02/18		(13)註冊、開學 (18)補班、補星期一課			
2	02/20	~	02/24		餐飲禮儀(27)調整放假 (28)和平紀念日	數位教學		
3	02/27	~	03/03		餐飲禮儀	數位教學		性平教育
4	03/06	~	03/10		櫻花月/餐飲服務方式	數位教學	作業1	
5	03/13	~	03/17		餐飲服務方式	數位教學		品德教育
6	03/20	~	03/25		(22,23)第一次期中考(25)補班星期一			
7	03/27	~	03/31		餐飲服務方式/櫻花野餐/(31)家長日		作業2	
8	04/03	~	04/07		飲料服務(3-5)清明連假			資訊教育
9	04/10	~	04/14		飲料服務/作業(10,11)職三模擬考	數位教學	作業3	國際教育
10	04/17	~	04/21		(17-21)餐飲科期中大掃除			
11	04/24	~	04/28		高二教育旅行			
12	05/01	~	05/05		飲料服務作業(分組報告)	數位教學	作業4	
13	05/08	~	05/12		(10,11)高一、二第二次期中考			生涯規劃
14	05/15	~	05/19		餐廳服務流程作業(影音拍攝)			
15	05/22	~	05/26		餐廳服務流程/中西餐擺設			
16	05/29	~	06/02		餐廳顧客抱怨及緊急事件處理	數位教學	作業5	
17	06/05	~	06/09		餐廳顧客抱怨及緊急事件處理 (2)畢業典禮	數位教學		
18	06/12	~	06/17		(17)補班、補星期五(15-16)期末大掃除 餐廳顧客抱怨及緊急事件處理			品德教育
19	06/19	~	06/23		(22,23)端午連假			
20	06/26	~	06/30		(28,29)期末考 (30)結業式			

科/領域召集人：

教學組長：

說明：1.請授課教師於2/24(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