

國立高餐大附中 107 學年度七年級第一學期 餐飲實務科課程計畫表

學習總目標：

1. 瞭解餐飲服務的基本概念。
2. 瞭解餐飲作業服務流程。
3. 熟稔餐飲服務相關技巧。
4. 培養良好的服務態度及敬業樂群精神。

週別	日期	學校行事活動	教學進度	學習目標	對應能力指標	配合重大議題	評量方式
1	08/30~ 08/31	08/30 正式上課	餐飲基本知識	認識餐飲商品 了解餐飲從業人員特質		生涯發展教育、性別平等教育	操作法、問答法、觀察法、紙筆測驗、作業評量法。
2	09/03~ 09/07		餐飲基本知識	認識餐飲業工作特性及時間性	1-4-2 1-4-3 1-4-4	生涯發展教育、性別平等教育、資訊教育	
3	09/10~ 09/14		餐飲基本知識	了解餐飲業從業人員的編制與職責	2-4-1 2-4-3 3-4-1 3-4-2	生涯發展教育、性別平等教育	
4	09/17~ 09/21		餐飲基本服務技能	學會整理自己的服裝儀容 練習正確的站立與行走儀態	3-4-3 4-4-4 4-4-2	生涯發展教育、性別平等教育、環境教育	
5	09/24~ 09/28		餐飲基本服務技能	學會正確及優雅的服務禮儀		生涯發展教育、性別平等教育	
6	10/01~ 10/05		飲料的的基本認識	認識飲料的種類	1-4-2 1-4-3 1-4-4 2-4-1	生涯發展教育、性別平等教育	操作法、問答法、觀察法、紙筆測驗、作業評量法。
7	10/08~ 10/12		飲料的的基本認識	認識飲料的種類	2-4-3 3-4-1 3-4-2 3-4-3 4-4-4 4-4-2	生涯發展教育、性別平等教育	
8	10/15~ 10/19	第一次段考					
9	10/22~ 10/26	10/22-24 校外教學					

週別	日期	學校行事活動	教學進度	學習目標	對應能力指標	配合重大議題	評量方式
10	10/29~ 11/02		配料的認識與保存	認識飲料的配料及保存方式	1-4-2 1-4-3 1-4-4 2-4-1 2-4-3 3-4-1 3-4-2 3-4-3 4-4-4 4-4-2	生涯發展教育、性別平等教育、人權教育	操作法、問答法、觀察法、紙筆測驗、作業評量法。
11	11/05~ 11/09		吧檯設備、器具的清潔與保養	認識吧檯的設備、器具功能、用途及材質特性	1-4-2 1-4-4 2-4-1	生涯發展教育、性別平等教育、人權教育	
12	11/12~ 11/16		無酒精性飲料調製-漂浮法	能說出漂浮法的定義 能正確操作漂浮法	2-4-2 2-4-3 3-4-1 3-4-3	生涯發展教育、性別平等教育、人權教育	
13	11/19~ 11/23		無酒精性飲料調製-漂浮法	能熟練操作漂浮法	4-4-1 4-4-2	生涯發展教育、性別平等教育、環境教育	
14	11/26~ 11/30	第二次段考					
15	12/03~ 12/07		口布折疊	了解口布的由來及功能 能正確操作服動用口布	1-4-2 1-4-4 2-4-1 2-4-2 2-4-3 3-4-1 3-4-3 4-4-1 4-4-2	生涯發展教育、性別平等教育、資訊教育	操作法、問答法、觀察法、紙筆測驗、作業評量法。
16	12/10~ 12/14		口布折疊	能正確操作客用口布 能正確操作觀賞用口布		生涯發展教育、性別平等教育、人權教育	
17	12/17~ 12/21		無酒精性飲料調製-直接注入法	能說出直接注入法的定義 能正確操作直接注入法		生涯發展教育、性別平等教育、人權教育	
18	12/24~ 12/28		無酒精性飲料調製-直接注入法	能正確操作直接注入法 能熟練操作直接注入法		生涯發展教育、性別平等教育、環境教育	
19	12/31~ 01/04		無酒精性飲料調製-攪拌法	能說出攪拌法的定義 能正確操作攪拌法		生涯發展教育、性別平等教育、人權教育	
20	01/07~ 01/11		大掃除	教室環境整潔		生涯發展教育、性別平等教育、環境教育	
21	01/14~ 01/18	第三次段考 1/18 課程結束					

國立高餐大附中 107 學年度七年級第二學期 餐飲實務科課程計畫表

學習總目標：

1. 瞭解餐飲服務的基本概念。
2. 瞭解餐飲作業服務流程。
3. 熟稔餐飲服務相關技巧。
4. 培養良好的服務態度及敬業樂群精神。

週別	日期	學校行事活動	教學進度	學習目標	對應能力指標	配合重大議題	評量方式
1	02/11~02/15	02/11 開學典禮	桌布鋪設	能正確操作桌巾(方桌)鋪設	1-4-2 1-4-3 1-4-4 2-4-1 2-4-3 3-4-1 3-4-2 3-4-3 4-4-4 4-4-2	家政教育、 生涯發展教育	操作法、 問答法、 觀察法、 紙筆測驗、 作業評量 法。
2	02/18~02/22		桌布鋪設	能正確操作長桌圍鋪			
3	02/25~03/01		點心甜湯製作	能正確、衛生地操作點心或甜湯			
4	03/04~03/08		點心甜湯製作	能正確、衛生地操作點心或甜湯			
5	03/11~03/15		咖啡製作- 濾杯式	認識咖啡的種類與沖泡法 能正確沖泡濾杯式咖啡			
6	03/18~03/22		咖啡製作- 虹吸式	能正確沖泡虹吸式咖啡			
7	03/25~03/29	第一次段考					
8	04/01~04/05		咖啡製作- 虹吸式	能正確沖泡虹吸式咖啡	1-4-2 1-4-4 2-4-1 2-4-2 2-4-3 3-4-1 3-4-3 4-4-1 4-4-2	家政教育、 生涯發展教育	操作法、 問答法、 觀察法、 紙筆測驗、 作業評量 法。
9	04/08~04/12		咖啡製作- 滴漏式	能正確沖泡滴漏式咖啡			
10	04/15~04/19		無酒精性飲料調製-搖盪法	能說出搖盪法的定義 能正確操作搖盪法			
11	04/22~04/26		無酒精性飲料調製-搖盪法	能正確操作搖盪法 能熟練操作搖盪法			

週別	日期	學校行事活動	教學進度	學習目標	對應能力指標	配合重大議題	評量方式
12	04/29~ 05/03		無酒精性飲料調製-搖盪法	能正確操作搖盪法 能熟練操作搖盪法			
13	05/06~ 05/10	第二次段考					
14	05/13~ 05/17		花果茶製作	能說出花果茶的定義及不同種類 能正確、衛生地製作花果茶	1-4-2 1-4-4 2-4-1 2-4-2 2-4-3 3-4-1 3-4-3 4-4-1 4-4-2	家政教育、生涯發展教育	操作法、問答法、觀察法、紙筆測驗、作業評量法。
15	05/20~ 05/24		花果茶製作	能正確、衛生地製作花果茶			
16	05/27~ 05/31		無酒精性飲料調製-電動攪拌法	能說出電動攪拌法的定義 能正確操作電動攪拌法			
17	06/03~ 06/07		無酒精性飲料調製-電動攪拌法	能正確操作電動攪拌法 能熟練操作電動攪拌法			
18	06/10~ 06/14		水果拼盤	能正確、衛生地製作水果拼盤			
19	06/17~ 06/21		大掃除	教室環境整潔			
20	06/24~ 06/28	第三次段考 06/28 課程結束					