

國立高餐大附中 106 學年度七年級第一學期 餐飲實務課程計畫表

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	08/30~09/01	8/30 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	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	操作法、問答法、觀察法、紙筆測驗、作業評量法。
2	09/04~09/08		餐飲基本知識	認識餐飲業工作特性及時間性		生涯發展教育、性別平等教育、資訊教育	
3	09/11~09/15		餐飲基本知識	了解餐飲業從業人員的編制與職責		生涯發展教育、性別平等教育	
4	09/18~09/22		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		生涯發展教育、性別平等教育、環境教育	
5	09/25~09/29		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	10/02~10/06		飲料的基本認識	認識飲料的種類	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	操作法、問答法、觀察法、紙筆測驗、作業評量法。
7	10/09~10/13	第一次段考					
8	10/16~10/20		飲料的基本認識	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、人權教育	
9	10/23~10/27		配料的認識與保存	認識飲料的配料及保存方式	2-4-3 3-4-1 3-4-2 3-4-3 4-4-4 4-4-2		

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	10/30~ 11/03		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 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、人權教育	操作法、問答法、觀察法、紙筆測驗、作業評量法。	
11	11/06~ 11/10		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		生涯發展教育、性別平等教育、人權教育		
12	11/13~ 11/17		無酒精性飲料調製-漂浮法	能熟練操作漂浮法		生涯發展教育、性別平等教育、環境教育		
13	11/20~ 11/24		口布折疊	了解口布的由來及功能 能正確操作服勤用口布		生涯發展教育、性別平等教育、資訊教育		
14	11/27~ 12/01	第二次段考						
15	12/04~ 12/08		口布折疊	能正確操作客用口布 能正確操作觀賞用口布	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	12/11~ 12/15		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		
17	12/18~ 12/22		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、人權教育		
18	12/25~ 12/29		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	01/01~ 01/05		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	01/08~ 01/12		無酒精性飲料調製-攪拌法	能正確操作攪拌法 能熟練操作攪拌法		生涯發展教育、性別平等教育、人權教育		
21	01/15~ 01/19	1/19 課程結束	第三次段考					

國立高餐大附中 106 學年度七年級第二學期 餐飲實務課程計畫表

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	01/22~ 01/24	01/22 正式上課(補 2/12~2/ 14 的課)	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	02/19~ 02/23	2/19~2/2 0 年假 2/21 開 學典禮	桌布鋪設	能正確操作長桌圍鋪			
3	02/26~ 03/02		點心甜湯製 作	能正確、衛生地操作點心或甜湯			
4	03/05~ 03/09		點心甜湯製 作	能正確、衛生地操作點心或甜湯			
5	03/12~ 03/16		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	03/19~ 03/23	第一次段考					
7	03/26~ 03/30		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。
8	04/02~ 04/06		咖啡製作- 滴漏式	能正確沖泡滴漏式咖啡			
9	04/09~ 04/13		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			
10	04/16~ 04/20		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			
11	04/23~ 04/27		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	05/07~ 05/11		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。		
13	05/14~ 05/18	第二次段考							
14	05/21~ 05/25		花果茶製作	能正確、衛生地製作花果茶					
15	05/28~ 06/01		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					
16	06/04~ 06/08		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					
17	06/11~ 06/15		水果拼盤	能正確、衛生地製作水果拼盤					
18	06/18~ 06/22	畢業週	水果拼盤	能正確、衛生地製作水果拼盤					
19	06/25~ 06/29		大掃除						
20	05/07~ 05/11	6/29 課程 結束	第三次段考						