

## 臺中市葳格高級中學 110 學年度第一學期【觀光餐旅業導論】

## 學習成果說明書

|      |                                                                   |                                                             |                              |         |        |
|------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------|---------|--------|
| 學 期  | 第一學期                                                              | 年 級                                                         | 一年級                          | 適 用 班 級 | 餐一甲    |
| 對應單元 | 餐飲業的經營概念                                                          |                                                             |                              |         |        |
| 說 明  | 主 題 名 稱                                                           | 餐廳菜單設計                                                      |                              | 活 動 時 間 | 三週     |
|      | 議 題 連 結                                                           | 資訊/國際教育                                                     |                              | 教 學 對 象 | 餐飲科一年級 |
|      | 對 應 核 心 素 養                                                       | A 自主行動                                                      | A2 系統思考與解決問題<br>A3 規劃執行與創新應變 | 教 學 人 數 | 33     |
|      |                                                                   | B 溝通互動                                                      | B2 科技資訊與媒體素養<br>B3 藝術涵養與美感素養 | 設 計 者   | 許雅婷    |
|      |                                                                   | C 社會參與                                                      | C2 人際關係與團隊合作<br>C3 多元文化與國際理解 |         |        |
|      | 對應學群                                                              | 餐旅群                                                         |                              |         |        |
|      | 搭 配 課 程 說 明 與 設 計 理 念                                             | 在學習餐飲業的經營概念後，能學以致用，考量開設餐廳所需注意的事項，包含餐廳類型、成本、經營形式等，並設計出餐廳的菜單。 |                              |         |        |
|      | 學 習 目 標                                                           | 1. 瞭解餐飲業的籌設與經營管理。<br>2. 瞭解餐飲的製程與成本控制。<br>3. 設計出餐廳的菜單。       |                              |         |        |
|      | 學習歷程成果目標                                                          |                                                             |                              |         |        |
|      | 第一週                                                               | 瞭解餐飲業的籌設與經營管理。                                              |                              |         |        |
|      | 第二週                                                               | 瞭解餐飲的製程與成本控制。                                               |                              |         |        |
|      | 第三週                                                               | 設計出餐廳的菜單。                                                   |                              |         |        |
|      | 學生假設開一間餐廳，並設計出該餐廳的菜單，內容包含供餐方式、供餐時段、餐點項目、價格等菜單規劃，完成學習歷程檔案並上傳由教師認證。 |                                                             |                              |         |        |