

臺中市葳格高級中學 110 學年度第一學期【宴會管理實習】科

學習成果說明書

學 期	第一學期	年 級	職三	適用班級	餐三
對應單元	宴會管理實習				
說 明	主 題 名 稱	餐飲營運		活動時間	四週
	議 題 連 結	品德教育／國際教育／安全教育		教學對象	餐一
	對應核心素養	A 自主行動	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變	教學人數	24
		B 溝通互動	B2 科技資訊與媒體素養 B3 藝術涵養與美感素養	設 計 者	蔡孟娟
		C 社會參與	C2 人際關係與團隊合作 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	根據課程中的餐飲營運實作練習中，拍攝實作照片六張，以 A4 大小排版並附上反思回饋 300 字。			
	學習目標	熟練餐飲服務之基本服勤技巧，能規劃、執行與創新應變。			
	學習歷程成果目標				
	第一週	• 主題：口布摺疊 了解並學會「客用」及「觀賞用」的口布摺疊。			
	第二週	• 主題：餐會餐桌擺設 了解並學會「長桌」及「圓桌」的餐桌擺設。			
	第三週	• 主題：餐具擺設與撤餐收拾 了解中西餐不同菜餚的餐桌佈設及收拾。			
	第四週	• 主題：餐具上肩與走位 熟練餐飲服務之基本服勤技巧。			