

臺中市葳格高級中學 110 學年度第一學期【行銷暨會展布置實務】科

學習成果說明書

學 期	第一學期	年 級	職三	適用班級	觀三甲
對應單元	第八章 餐飲服務				
說 明	主 題 名 稱	餐 飲 知 識 歸 納 師		活 動 時 間	50
	議 題 連 結	性別平等/安全教育/多元文化		教 學 對 象	觀光科三年甲班
	對 應 核 心 素 養	A 自 主 行 動	A2 系 統 思 考 與 解 決 問 題	教 學 人 數	32 人
		B 溝 通 互 動	B2 科 技 資 訊 與 媒 體 素 養	設 計 者	林 文 君
		C 社 會 參 與	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	請將第八章餐飲服務中各服務方式做一個適合妳自己的一個統整表及做一個反思的心得感想。			
	學 習 目 標	三年餐飲服務技術課程洗禮下，學生能夠在三年級時清楚進行餐飲服務方式的比較及統整進而反思所學成果			
	學習歷程成果目標				
	1. 第八章餐飲服務為此科目考試精華，觀念的釐清及重點歸納是學生三年所學最大的成果。 2. 請將第八章餐飲服務中各服務方式做一個適合妳自己的一個統整表及做一個反思的心得感想。(如附件) 3. 能透過思考、重組並能找出適合自己的技巧方式。 4. 藉由統整歸納提升學生學科學習能力。				

臺中市葳格高級中學 110 學年度第一學期

【行銷暨會展布置實務】科 學習成果 範例

班級	
姓名	
成果目標	
餐飲知識歸納師(表格不敷使用 自行增加)	

心得及反思

學習過程中遇到的困難

如何解決瓶頸及改善

學習心得