

臺中市葳格高級中學 110 學年度第二學期【餐飲服務技術】科

學習成果說明書

學期	第二學期	年級	職一	適用班級	餐一	
對應單元	第八章第二節 旁桌服務-水果切割服務					
說明	主題名稱	水果切割服務		活動時間	三週	
	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	32
		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	賴泯儒
		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	餐桌服務種類有很多種，因國家不同旁桌服務模式也有些許差異性，因此服務人員的專業能力、技巧須因應不同服務而有所應變。為在顧客面前展現烹調或切割的專業技能，讓其富有觀賞價值，增加用餐氣氛，服務人員的桌邊烹調技術、切割能力須達到一定水準。				
	學習目標	1. 了解餐桌服務的種類。 2. 學會旁桌服務技巧，區分有點火及不點火的。				
	學習歷程成果目標					
	第一週	主題:【用火】的旁桌烹調。 學會在 20 分鐘內完成一道菜餚。				
	第二週	主題:【不用火】的旁桌烹調。 學會在 15 分鐘內完成一道菜餚。				
	第三週	主題:桌邊烹調。 內容:根據課程旁桌烹調菜餚中，自選【用火】及【不用火】的菜餚各一道，以旁桌服務方式完成。 說明: 1. 拍攝照片:兩人一組，互相拍攝烹調過程(至少六張)。 2. 檔案編輯:本人需與烹調菜餚合影，附上反思與回饋(300字)。				