



臺中市葳格高級中學 114 學年度第二學期課程學習成果內容說明

科別 年級	餐飲科一年級	適用班級	餐一甲	設計教師	蔡孟娟
課程 名稱	餐飲服務技術(下)				
對應 主題 (單元)	第十章 餐廳服務流程				
課程 簡述	課程目標	1. 餐飲服務人員的標準儀表、儀態與應具備的服務態度 2. 學習餐飲服務人員應具備的服務流程與技巧 3. 了解餐廳外場從業人員的工作職責			
	取材範圍	課本 10-1 中餐服務流程 課本 10-2 西餐服務流程			
	教學方式	<input type="checkbox"/> 小組討論 <input type="checkbox"/> 閱讀策略分析 <input type="checkbox"/> 講述法 <input checked="" type="checkbox"/> 其它 <u>實作練習</u>			
課程 學習 成果 說明	內容說明	規劃辦理一場宴會，展現餐服學習內容，並邀請家長到校用餐。內容須包含服務流程：迎賓帶位、點菜、派送麵包、服務上菜的技巧，並結合專業英文的展現，完成後寫下學習歷程心得回饋與反思。			
	學習成果 呈現方式	<input type="checkbox"/> 學習單 <input type="checkbox"/> 課堂作業/考試卷 <input type="checkbox"/> 實驗記錄 <input type="checkbox"/> 專題/成果簡報 <input type="checkbox"/> 企劃書 <input type="checkbox"/> 競賽證明 <input type="checkbox"/> 時事心得 <input checked="" type="checkbox"/> 實習作品/心得 <input type="checkbox"/> 藝術創作作品 <input type="checkbox"/> 小論文 <input type="checkbox"/> 文字影音 <input type="checkbox"/> 其它_____			
	反思內容 呈現說明	餐廳中的每一位人員都代表著餐廳的形象，因此餐廳人員的儀表、專業能力、服務態度及技巧等各方面都很重要。請從服務人員的服務流程及所負職責兩個面向，反思自己的執行度及完成度。			
	上傳這份學習 成果期望學生 對應多元能力	<input type="checkbox"/> 閱讀理解 <input checked="" type="checkbox"/> 寫作表達 <input type="checkbox"/> 計算能力 <input type="checkbox"/> 外語能力 <input type="checkbox"/> 文字創作 <input type="checkbox"/> 文書處理 <input type="checkbox"/> 抽象推理 <input type="checkbox"/> 數學推理 <input type="checkbox"/> 圖形推理 <input type="checkbox"/> 藝術創作 <input type="checkbox"/> 空間理解 <input type="checkbox"/> 機械推理 <input type="checkbox"/> 科學能力 <input type="checkbox"/> 操作能力 <input checked="" type="checkbox"/> 組織能力 <input type="checkbox"/> 助人能力 <input type="checkbox"/> 說服推廣 <input type="checkbox"/> 領導協調			
	繳交日期	<u>115</u> 年 <u>06</u> 月 <u>25</u> 日前			