

臺北市私立金甌女子高級中學 114學年度第一學期教學計劃

觀1-1 餐飲服技術	任課教師:袁莓春
教學計劃	紀錄內容：(請做以下之說明) 1.課程目標。 2.學生作業與「課程學習成果」(學生學習歷程檔案)之規劃。 3.評量方式(定期考查、多元評量方式、素養考題)。 4.學生學習成效檢討與建議。 5.其他(如：特色教學內容、補充討論事項)
課程目標 1.配合108課程綱要，引導學生了解。餐廳服務基本觀念、設備與器具、基本服務技巧、準備工作、餐桌佈置與擺設並以理論與實務互相搭配培養出符合餐旅相關行業所需的基礎餐旅專業知能。教學進度與內容參閱教學作業預定及實際度表。 2.學生作業與「課程學習成果」(考學生學習歷程檔案)之規劃。 3.評量方式(定期考查、多元評量方、素養考題)。 一、平時考核(出席率、參與度、課堂筆記作業繳交、學習歷程)40% 二、期中考60% 4.學生學習成效檢討與建議 課程依照教學進度並搭配課程活動與互動了解學生需加強的章節給予輔導，用以增加學習成效。 各章教完後，生在情認知、情意、技能等方面應能達成目標。	