

高英高級工商職業學校110學年度第1學期學科教學計畫書

科目名稱	餐飲服務技術(上)	科別 年級	餐飲技術科 一年級	任課 教師	餐旅群教師
教材名稱	餐飲服務技術(上) 全華圖書股份有限公司 林靜仙 編著			學分數	3學分
教材內容	一、餐廳服務基本概念 五、菜單與飲料單 二、餐廳設備與器具 六、餐廳布置與擺設 三、基本服務技巧 四、營業前的準備工作 與營業後的收善工作			每週上 課時數	3 小時
				總計上 課時數	54小時
教學目標	1.了解餐廳服務的基本服務禮儀與儀態練習。 2.認識餐廳的設備與器具、材質、特性及保養 3.了解營業前的準備工作、營業後的善後工作 4.認識菜單與飲料單				
教學方法	一、依教材性質分別採用講述法、圖像法、問答法等方式來實施教學，使學生瞭解餐飲服務技術專業知能。 二、專業器具及設備使用圖片加以說明介紹 三、上課時會重複部分上週教學內容幫助同學回憶，達到「溫故而知新」效果。				
評量方式	1.每學期實施三次總結性評量以評定學生等第，評鑑教學效果。 2.在各單元結束時，實施隨堂測驗，以增進並引導學習。 3.教學期間，將學生繳交作業、學習態度、上課秩序...等表現列入平時成績。 4.二次定期查考佔總成績30%、期末考佔30%、平時成績佔40%。				
學習預期 成 效	單元目標方面： 1.認知方面：餐廳服務的基本概念講解、了解其定義、從業人員該有的態度，器具設備的認識、了解。 2.技能方面：能視工作需求將課堂所學應用之，並具獨立思考能力進而達到自我創新的概念。 3.情意方面：瞭解客群的定位及如何面對並解決當下所面臨之問題、餐廳的布置及擺設，讓同學能夠達到學以致用的效果。				

教學進度規劃表				
週 次	單元名稱	作業內容	評量內容	備註
第一週	1-1 餐飲商品	1-2	餐飲商品的認識 測驗	
第二週	1-2 基本服務禮儀與儀態	1-3	禮儀、儀態訓練	
第三週	1-3 餐廳服務人員的組織與工作職責	2-1	從業人員組織及工作內容測驗	
第四週	2-1 餐廳設備 2-2 餐廳器具	2-3	器具、設備認識	
第五週	2-3 餐廳器具材質、特性及保養	2-4	器具基本的保養方式 測驗	
第六週	2-4 布巾的種類	3-1	布巾材質的認識	
第七週	3-1餐桌架設、拆除與收納 3-2檯布鋪設及更換	3-4	餐桌架設 檯布鋪設 測驗	
第八週	3-3餐巾摺疊技巧與應用 3-4托盤使用技巧	3-5	造型口布摺疊測驗	
第九週	3-5上餐與撤餐的持盤技巧 3-6服務叉匙的運用	4-1、4-2	服務的技巧測驗	
第十週	4-1餐廳環境清潔與整理 4-2工作檯清潔與整理	4-3	環境清潔整理的方式 測驗	
第十一週	4-3布巾類整理與準備	4-4	布巾的存放 測驗	
第十二週	4-4餐務整與換場作業	5-1	餐具清潔整理方式 測驗	
第十三週	5-1菜單定義與種類	5-2	菜單的製作	
第十四週	5-2菜單功能與結構	5-3	菜單的製作	
第十五週	5-3飲料單、酒單功能與結構	6-1	飲料單的製作	
第十六週	6-1中餐餐桌布置與擺設	6-2	實務操作	
第十七週	6-2西餐餐桌布置與擺設	6-3	實務操作	
第十八週	6-3主題式餐桌布置與擺設	總複習	綜合評量測驗	

高英高級工商職業學校餐旅群餐飲服務技術(上)科教案

單元名稱	第一章 餐廳服務基本概念	班 級	餐管科 一年級	人 數	
教材來源	餐飲服務技術(上) 全華圖書股份有限公司 林靜仙 編著	時 間	450分	授課教師	餐旅群教師
教學內容	1.餐飲商品介紹 2.基本服務禮儀與儀態 3.餐廳服務人員組織、工作職責				
教學目標	1.了解餐飲商品之分類 2.培養正確的服務態度及儀態 3.瞭解餐飲從業人員之工作內容				
教學方法	講述法、問答法、討論法、示範法、分組練習法				
教學資源	黑板粉筆、課本、筆記型電腦、單槍投影機、試題				
教 學 目 標	單元目標	具體目標			
	1、 認知方面： 1. 餐飲商品介紹、 餐飲業特性 2. 正確的服務態度	1-1 能了解餐飲業的商品與講述其定義、特性。 2-1 具備基本的服務禮儀技巧及正確態度。			
	2、 技能方面： 3. 基本的儀態訓練	3-1 行走、上下樓、介紹、握手禮儀。			
	三、情意方面： 4. 養成良好的學習態度	4-1 上課能認真聽講 4-2 能回答老師的問題 4-3 有問題能隨時發問			
教 學 重 點	1-1 能了解餐飲業的商品與講述其定義、特性。 1-2 具備基本的服務禮儀技巧及正確態度。 1-3 基本的儀態訓練 重點回顧				
作業及評量內容	1.第1章每單元複習題、學後評量是非題及選擇題 2.分組進行飲料分類				

課堂分組進行模擬練習時秩序應該可以管控得更好！

教學省思
(下次教學我應該...)

高英高級工商職業學校餐旅群餐飲服務技術(上)科教案

單元名稱	第二章 餐廳設備與器具	班 級	餐管科 一年級	人 數	
教材來源	餐飲服務技術(上) 全華圖書股份有限公司 林靜仙 編著	時 間	450分	授課教師	餐旅群教師
教學內容	1.餐廳設備 4.布巾的種類 2.餐廳器具 3.餐廳器具材質、特性及保養				
教學目標	1. 餐廳設備、器具分類 2. 器具材質、特性介紹與保養方式 3. 瞭解布巾的材質分類				
教學方法	講述法、問答法、討論法、示範法、練習法				
教學資源	黑板粉筆、課本、筆記型電腦、單槍投影機、試題				
教 學 目 標	單元目標	具體目標			
	一、認知方面： 1.餐廳設備、器具認識 2.瞭解器具材質、特性 3.布巾的材質判別 二、技能方面： 4.設備及器具的保養方式 三、情意方面： 5.養成良好的學習態度	1-1 能分清楚明辨餐廳設備、器具的種類 2-1器具材質特性介紹、保養方式 3-1瞭解布巾的材質與分類 4-1能進行基本餐廳設備、器具保養 5-1上課能認真聽講 5-2能回答老師的問題- 5-3有問題能隨時發問			
教學重點	2-1認識各項餐廳設備、器具特性及種類 2-2器具的材質特性、保養方式 2-3瞭解布巾材質、種類, 保存方式 重點回顧				
作業及評量內容	1.第2章每單元複習題、學後評量是非題及選擇題 2器具認識 評分				
教學省思 (下次教學我應該...)	可多應用數位教材使學生對餐廳器具、設備的製作過程更加清楚了解。				

高英高級工商職業學校餐旅群餐飲服務技術(上)科教案

單元名稱	第三章 基本服務技巧	班 級	餐管科 一年級	人 數	
教材來源	餐飲服務技術(上) 全華圖書股份有限公司 林靜仙 編著	時 間	450分	授課教師	餐旅群教師
教學內容	1.餐桌架設、拆除與收納 5.服務叉匙運用 2.檯布鋪設及更換 3.餐巾摺疊技巧與應用 4.托盤使用技巧				
教學目標	1.餐桌架設、拆除、收納實作練習 2.檯布鋪設、更換技巧 3.托盤及服務叉匙的使用方式				
教學方法	講述法、問答法、討論法、示範法、練習法				
教學資源	黑板粉筆、課本、筆記型電腦、單槍投影機、試題				
教 學 目 標	單元目標	具體目標			
	一、認知方面： 1.瞭解餐桌架設、拆除方式 2.檯布鋪設方式 3.托盤、服務叉匙運用	1-1餐桌架設及拆除方式 2-1檯布的鋪設技巧 3-1托盤、服務叉匙方式			
	二、技能方面： 4.餐桌擺設、檯布鋪設、托盤、服務叉匙	4-1瞭解如何餐桌擺設、檯布鋪設、托盤使用服務叉匙運用技巧			
三、情意方面： 5.養成良好的學習態度	5-1能回答老師的問題 5-2有問題能隨時發問				
教 學 重 點	3-1餐桌架設、拆除與收納				
	3-2檯布鋪設及更換				
	3-3托盤使用技巧、服務叉匙的運用				
	重點回顧				
作業及評量內容	1.第3章每單元複習題、學後評量是非題及選擇題 2.檯布鋪設、更換解說操作評分				
教學省思 (下次教學我應該...)	善加利用多媒體教學，搜尋相同的資訊，讓同學能夠更加了解。				

高英高級工商職業學校餐旅群餐飲服務技術(上)科教案

單元名稱	第四章 營業前的準備工作 與營業後的收善工 作	班 級	餐管科 一年級	人 數	
教材來源	餐飲服務技術(上) 全華圖書股份有限 公司 林靜仙 編著	時 間	450分	授課教師	餐旅群教師
教學內容	1.餐廳環境清潔與整理 2.工作檯清潔與整理 3.布巾類整理與準備				
教學目標	1.了解環境清潔整理方式 2.工作檯的清潔步驟 3.布巾的整理				
教學方法	講述法、問答法、討論法、示範法、練習法				
教學資源	黑板粉筆、課本、筆記型電腦、單槍投影機、試題				
教 學 目 標	單元目標	具體目標			
	一、認知方面： 1.餐廳場地的清潔 2.設備清潔、檢查	1-1能理解餐廳場地清潔須注意之事項 2-1了解使用完的設備該如何清潔、檢查			
	4、技能方面： 3.工作檯清潔與整理	3-1實務操作，工作檯的清潔整理技巧			
	5、情意方面： 4.養成良好的學習態度	4-1上課能認真聽講 4-2能回答老師的問題 4-3有問題能隨時發問			
	4-1能理解餐廳場地清潔須注意之事項 4-2了解使用完的設備該如何清潔、檢查 4-3實務操作，工作檯的清潔整理技巧 重點回顧				
作業及評量內容	1.第4章每單元複習題、學後評量是非題及選擇題 2.工作檯清潔、檢查實務操作評分				
教學省思 (下次教學我應該...)	可融入課外補充課程-餐廳營業前之準備工作課程介紹。 使學生接收新知。				

高英高級工商職業學校餐旅群餐飲服務技術(上)科教案

單元名稱	第五章 菜單與飲料單	班 級	餐管科 一年級	人 數	
教材來源	餐飲服務技術(上) 全華圖書股份有限公司 林靜仙 編著	時 間	450分	授課教師	餐旅群教師
教學內容	1.菜單定義與種類 2.菜單功能與結構 3.飲料單、酒單功能結構				
教學目標	1.了解菜單的定義與種類 2.菜單的功能 3.飲料單、酒單功能				
教學方法	講述法、問答法、討論法、示範法、練習法				
教學資源	黑板粉筆、課本、筆記型電腦、單槍投影機、試題				
教 學 目 標	單元目標	具體目標			
	一、認知方面： 1.菜單定義與種類 2.飲料單、酒單功能結構	1-1 能理解菜單的功能、種類 2-1清楚飲料單、酒單功能及結構			
	二、技能方面： 3.菜單的製作	3-1菜單的製作			
	三、情意方面： 4.養成良好的學習態度	4-1上課能認真聽講 4-2能回答老師的問題 4-3有問題能隨時發問			
教 學 重 點	5-1菜單的定義及種類				
	5-2菜單功能與結構				
	5-3飲料單、酒單功能結構				
	重點回顧				
作業及評量內容	1.第5章每單元複習題、學後評量是非題及選擇題				
教學省思 (下次教學我應該...)	可融入課外補充課程-菜單、酒單課程介紹。使學生接收新知。				

高英高級工商職業學校餐旅群餐飲服務技術(上)科教案

單元名稱	第六章 餐桌布置與擺設	班 級	餐管科 一年級	人 數					
教材來源	餐飲服務技術(上) 全華圖書股份有限公司 林靜仙 編著	時 間	450分	授課教師	餐旅群教師				
教學內容	1.中餐餐桌布置與擺設 2.西餐餐桌布置與擺設 3.主題式餐桌佈置與擺設								
教學目標	1.理解中餐餐桌布置與擺設技巧原則 2.理解西餐餐桌布置與擺設技巧原則 3.理解主題式餐桌佈置與擺設技巧原則								
教學方法	講述法、問答法、討論法、示範法、練習法								
教學資源	黑板粉筆、課本、筆記型電腦、單槍投影機、試題								
教學目標	單元目標	具體目標							
教 學 目 標	6、認知方面： 1.中西餐餐桌佈置擺設 2.主題式餐桌佈置擺設	1-1 中西餐餐桌布置擺設的原則 2-1 主題式餐桌布置擺設的原則							
	7、技能方面： 3.中西餐、主題式餐桌擺設	3-1進行餐桌擺設練習							
	8、情意方面： 5.養成良好的學習態度	5-1上課能認真聽講 5-2能回答老師的問題 5-3有問題能隨時發問							
教學重點	4-1中西餐餐桌布置擺設的原則 4-2主題式餐桌布置擺設的原則 4-3主題式餐桌佈置擺設的原則 重點回顧								
作業及評量內容	1.第6章每單元複習題、學後評量是非題及選擇題 2.中西餐餐桌布置擺設操作評分								
教學省思 (下次教學我應該...)	讓每位同學皆能正確的了解餐桌擺設之原則、布置方式。								