

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 二、餐廳設備與器具 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 2、 技能方面： 3. 基本的儀態訓練 三、情意方面： 4. 養成良好的學習態度		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。 3-1 行走、上下樓、介紹、握手禮儀。 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			

教學省思
(下次教學我應該...)

課堂分組進行模擬練習時秩序應該可以管控得更好！

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 2.餐廳器具 3.餐廳器具材質、特性及保養 4.布巾的種類				
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		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		
	二、技能方面： 4.設備及器具的保養方式 3、 情意方面： 5.養成良好的學習態度		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		
教學重點	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			
	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。				