臺北市立松山高級工農職業學校

106學年度第1學期教學計畫表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科目 | 服務導論 | 班級 | 綜二智 | | 每週節數 | | 1 | 任課教師 | 盧旻儀 |
| 項目 | 內 容 摘 要 | | | | | | | | 備 註 |
| 教學目標 | 1.能認識餐廳內外場設備及器具  2.能認識餐飲基本服務有哪些  3.能說出餐飲服務技巧有哪些  4.能實際執行餐飲服務工作 | | | | | | | |  |
| 教學方法 | ☑ 1.講述教學法 | | | ☑ 6.協同教學法 | | ☑11.問題教學法 | | | 1.請教師自行勾選(可複選)。  2.選其他者自行填寫 |
| ☑ 2.精熟教學法 | | | ☑ 7.創意教學法 | | 🞏12.角色扮演教學法 | | |
| 🞏 3.啟發教學法 | | | 🞏 8.討論教學法 | | 🞏13.電視教學法 | | |
| ☑ 4.練習教學法 | | | ☑ 9.示範教學法 | | ☑14.電腦輔助教學法 | | |
| 🞏 5.發表教學法 | | | ☑10.作業教學法 | | 🞏15.其他( ) | | |
| 教 學 內 容 | 第一章 餐廳內外場設備及器具介紹  第二章 餐飲基本服務  第三章 餐飲服務小技巧  第四章 餐飲服務業工作的內容 | | | | | | | |  |
| 評 量 方 式 | 口頭發表  學習態度  情緒控制能力  小組合作情形 | | | | | | | |  |
| 學生準備事項 | 基本文具  教材 | | | | | | | |  |
| 家長配合事項 | 在外面用餐時，和孩子一起觀察餐飲服務人員的服務技巧。 | | | | | | | |  |