

花蓮縣私立四維高級中學一〇九學年度 餐飲服務技術 科課程學習成果作業說明

適用班級:綜 204、205、206

對應單元:第五章菜單與飲料單/第二節菜單功能與結構。

評量目標:認識菜單與飲料單的種類，熟悉菜單的功能與結構並完成一張餐廳菜單的設計。

評量方式:搭配菜單與飲料單之課程主題「了解菜單的功能與結構」，運用設計與繪畫的方式完成學習單。

表現 項目	優秀 (90 分以上)	滿意 (80~89 分)	尚可 (70~79 分)	亟需努力 (60~69 分)	待改進 (59 分以下)
作品呈現	1.能掌握課堂內容要點。2.能清楚呈現菜單設計重點。3.成品有豐富的色彩搭配。	具備其一即可 1.能清楚呈現菜單設計重點。2.成品有豐富的色彩搭配。	能大致呈現菜單架構或成品有豐富的色彩搭配。	菜單架構需要加強，邏輯性欠佳，無益菜單設計的提升。	菜單架構鬆散，沒有邏輯相互矛盾，用字遣詞不當，成品無任何色彩。
心得感想	能完整呈現至少其中一項：1.延伸性。2.創造性。3.正向思考。	能表達出： 1.整題融會貫通式想法。 2.歸納式想法。	部分達成片段、初淺的想法。	內容表達不足，省思內容尚可。	內容空洞、敷衍了事，無獨特省思。
學習架構	能夠清楚呈現學習單內容基本架構。	學習單內容基本架構大部分清楚。	學習單內容基本架構部分清楚。	學習單內容基本架構部分不清楚。	學習單內容基本架構完全不清楚。
錯別字	完全沒有錯別字。	1-3 個錯別字。	4-6 個錯別字以上。	7-9 個錯別字以上。	10 個錯別字以上。
作業繳交	準時或提前繳交。	1 天之內補交。	2-3 天之內補交。	4-5 天之內補交。	6-7 天之內補交。