

好味道工作坊訓練

短期訓練目標：

- A. 增強工作主動性與責任感
- B. 改善手部精細動作及手眼協調能力
- C. 改善工作持續力與注意力
- D. 培養良好的工作態度與習性
- E. 學習與工作夥伴相處、增進人際互動功能
- F. 改善問題解決能力及挫折忍受力
- G. 學習壓力調適及時間安排能力
- H. 提供病患具生產性之餐飲服務訓練，增加病患學習動機
- I. 藉由實際工作演練，使病患了解自己的問題所在，避免眼高手低 或過度自卑

長期訓練目標：

- A. 實際烹調的操作，使病患在具有生產性的活動中獲得成就感，培養專業技能，經由餐飲服務訓練使病患有一技之長回歸社區輔導就業，重建其職能角色。
- B. 建立良好人際關係，培養正常社會化行為。
- C. 建立良好生活習慣，維持生活品質。
- D. 強化社區生活技能，增進社區參與及融合。
- E. 培養一技之長，回歸社會，降低社會成本。
- F. 去除標籤化，改善精神病患形象