



國立臺東專科學校

高等教育深耕計畫

桌邊烹調服務課程

活動成果報告書

子計畫名稱：**A-6：落實教學創新問題解決導向（PBL）課程**

承辦單位：餐旅管理科 崔珮玲

活動日期：107年11月21日-107年11月28日

活動地點：餐旅管理科 餐飲服務實習教室



目 錄

一、計畫目標說明	1
二、執行情況	2
三、成果說明與心得建議	3
四、活動照片、海報與宣傳單	10
五、簽到表及活動問卷調查表	11



一、計畫目標說明

A-6：落實教學創新問題解決導向（PBL）課程

餐飲服務技術-桌邊烹調服務課程內容

日期 預計	課程內容	教學方法	學生評量方式
107/9/17-107/11/30			
第一次	<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐桌布置及擺設 2. 旁桌服務種類介紹 3. 現場烹調-蘇珊薄餅 4. 醬汁製作和薄餅製作 5. 水果切割-柳丁.香蕉 6. 上桌服務 	<ol style="list-style-type: none"> 1.實務經驗分享 2.操作教學、實習課程 3.講授法 	<ol style="list-style-type: none"> 1.實際操作測驗評分 2.上傳數位學習網，課堂作業
第二次	<ol style="list-style-type: none"> 1. 現場烹調-火焰櫻桃製作 2. 上桌服務 	<ol style="list-style-type: none"> 1.實務經驗分享 2.操作教學、實習課程 3.講授法 	<ol style="list-style-type: none"> 1.實際操作測驗評分 2.上傳數位學習網，課堂作業
第三次	<ol style="list-style-type: none"> 1.現場烹調-凱薩沙拉製作 2.上桌服務 	<ol style="list-style-type: none"> 1.實務經驗分享 2.操作教學、實習課程 3.講授法 	<ol style="list-style-type: none"> 1.實際操作測驗評分 2.上傳數位學習網，課堂作業
第四次	<ol style="list-style-type: none"> 1.葡萄酒、香檳介紹 2.葡萄酒、香檳的開瓶服務 3.侍酒師專業服務流程呈遞酒單→接受點酒→放置酒杯→展示驗酒→調整酒溫→開瓶服務→過酒與醒酒→試酒服務→倒酒服務→後續服務。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.實務經驗分享 2.實習課程講授法 3.操作教學 	<ol style="list-style-type: none"> 1.實際演練測驗評分 2.上傳數位學習網，課堂作業



二、執行情況(活動重點內容、特色、流程等)

原先預計分四次教學上課，但因為本課程的業界師資為台北區且本課程安排在周五時段，飯店業通常是最忙之日，所以執行時調整教師本身上課狀況和學生時間調整至周三連上，並完整執行課程。課程調整內容如下：

日期	課程內容	教學方法	學生評量方式
11/21 11:00~18:00	1.餐桌布置及擺設 2.旁桌服務種類介紹 3.葡萄酒、香檳介紹 4.現場烹調-凱薩沙拉製作 5.上桌服務	1.實務經驗分享 2.操作教學、實習課程 3.講授法	1.實際操作測驗評分 2.上傳數位學習網，課堂作業
11/28 11:00~18:00	1.三二行館企業介紹 2.葡萄酒、香檳的開瓶服務 3.侍酒師專業服務流程呈遞酒單→接受點酒→放置酒杯→展示驗酒→調整酒溫→開瓶服務→過酒與醒酒→試酒服務→倒酒服務→後續服務。 4.現場烹調-火焰櫻桃製作 5.現場烹調-蘇珊薄餅醬汁製作和薄餅製作 上桌服務	1.實務經驗分享 2.操作教學、實習課程 3.講授法	1.實際操作測驗評分 2.上傳數位學習網，課堂作業



三、成果說明與心得建議

(一)活動之點對點質量化成效

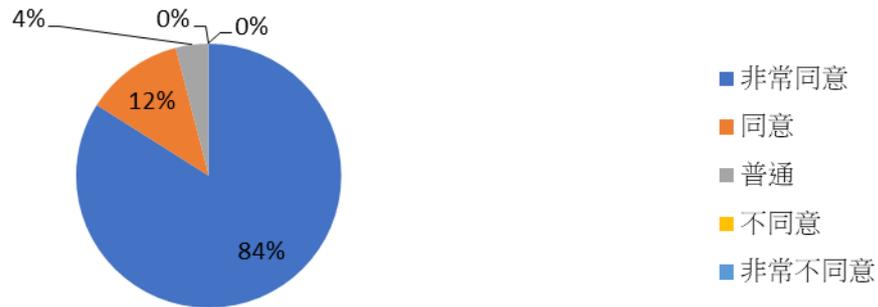
量化績效指標	<ol style="list-style-type: none">1. 每位同學都能實際操作到桌邊服務烹調服務。(已達到)2. 學生於課程結束後完成問卷滿意度達4.5分以上。(已達到)3. 教師完成課堂教學影片紀錄。(已完成)
質化績效指標	<ol style="list-style-type: none">1. 學生能對餐飲服務技術工作及服務流程的瞭解。2. 桌邊烹調與服務課程讓學生學習各式烹飪技巧，也教導學生面對消費者時，如何展現自信與廚藝。3. 了解西餐餐點是廚房準備材料給外場服務人員，再由服務人員推著餐車到餐桌旁，現場烹調給客人，要懂西餐學理與料理技術。4. 能將所學運用在餐飲服務工作上及實際生活中。 <p>(質化績效在學生開放問卷上有分享以上事項，成效良好)</p>



(二)問卷分析:針對業師協同教學的問卷來作答

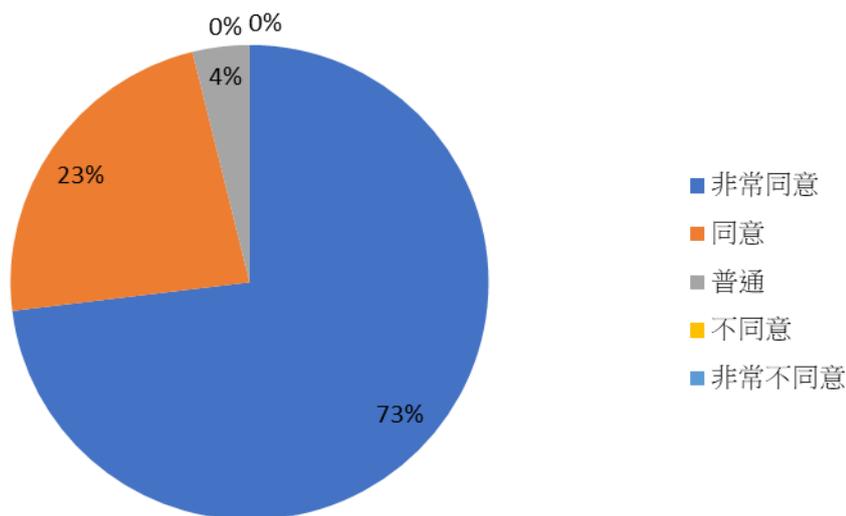
1. 業界專家重視教學互動，鼓勵學生發問或表達意見？

- 非常同意21人
- 同意3人
- 普通1人
- 不同意0人
- 非常不同意0人



2. 業界專家能掌握課堂內的教學氣氛，以及留意學生聽講的反應？

- 非常同意19人
- 同意6人
- 普通0人
- 不同意0人
- 非常不同意0人

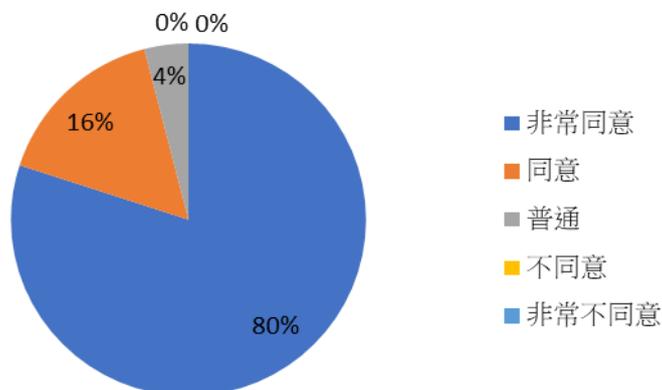


3. 業界專家專業與授課技巧，讓我感到滿意？

- 非常同意20人
- 同意4人
- 普通1人

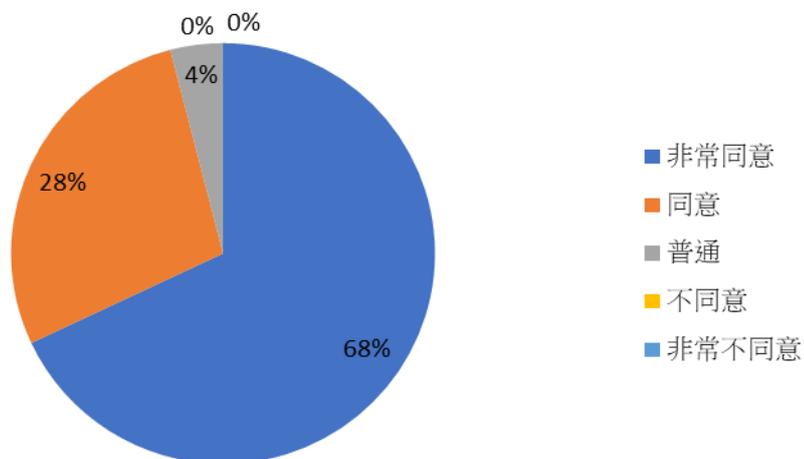


- 不同意0人
- 非常不同意0人



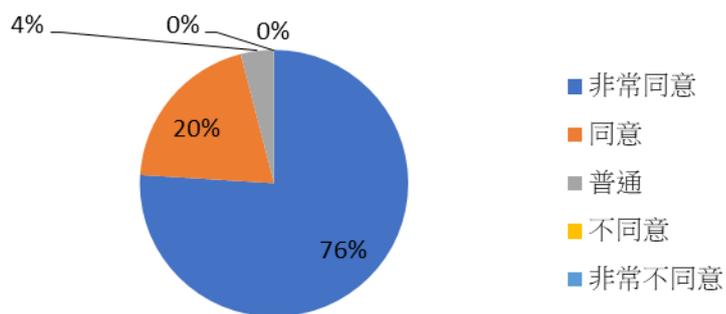
4. 業界專家樂意於課堂內、外，解答學生的問題？

- 非常同意17人
- 同意7人
- 普通1人
- 不同意0人
- 非常不同意0人



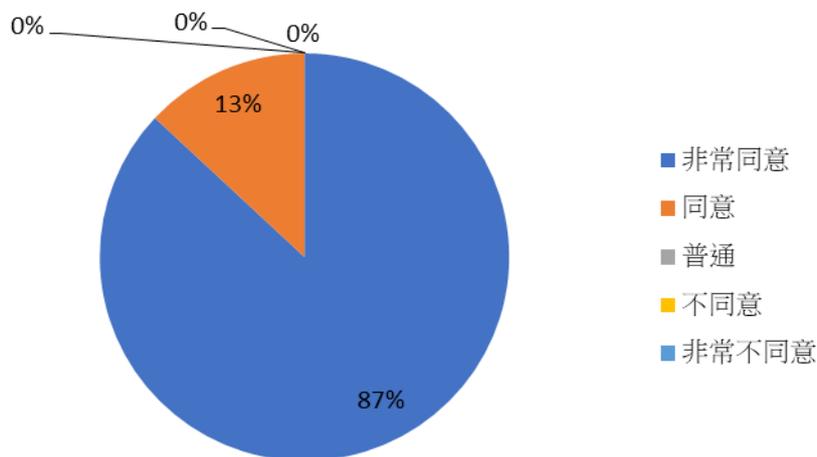
5. 業界專家之教授內容，符合本課程學習之需求？

- 非常同意19人
- 同意5人
- 普通1人
- 不同意0人
- 非常不同意0人



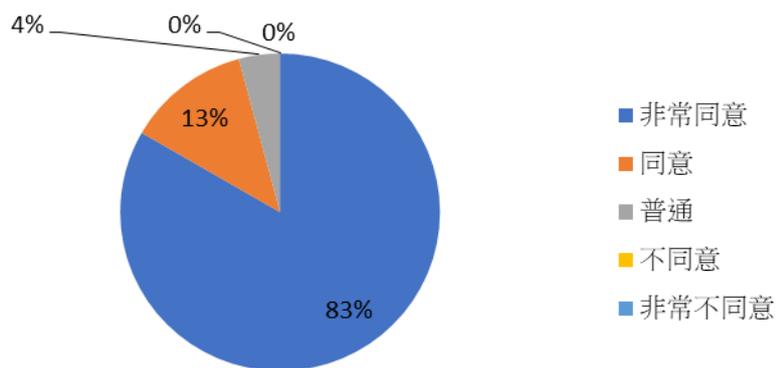
6. 比起一般課程的授課方式，業界專家協同授課的實務內容更令我滿意？

- 非常同意20人
- 同意5人
- 普通0人
- 不同意0人
- 非常不同意0人



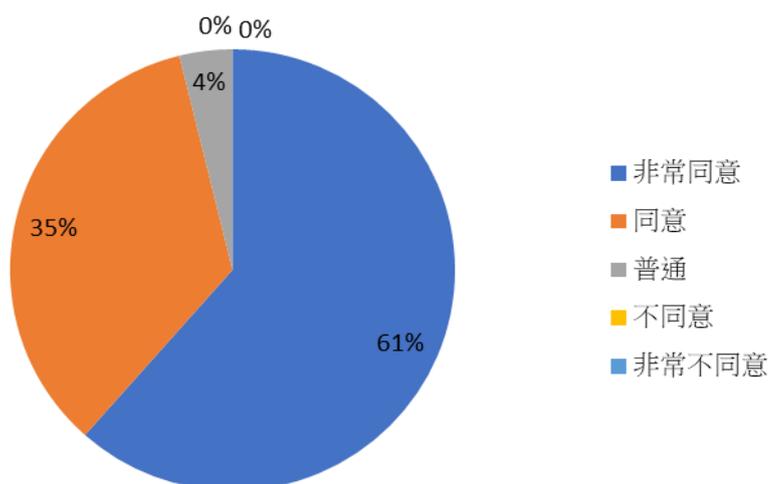
7. 業界專家整體的教學方式與態度，讓我感到滿意？

- 非常同意20人
- 同意4人
- 普通1人
- 不同意0人
- 非常不同意0人



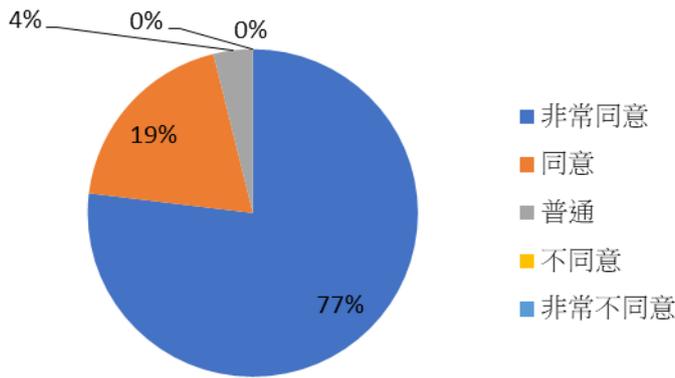
8. 業界專家授課部分，有助於提升我的專業技能應用於實務上？

- 非常同意16人
- 同意9人
- 普通0人
- 不同意0人
- 非常不同意0人



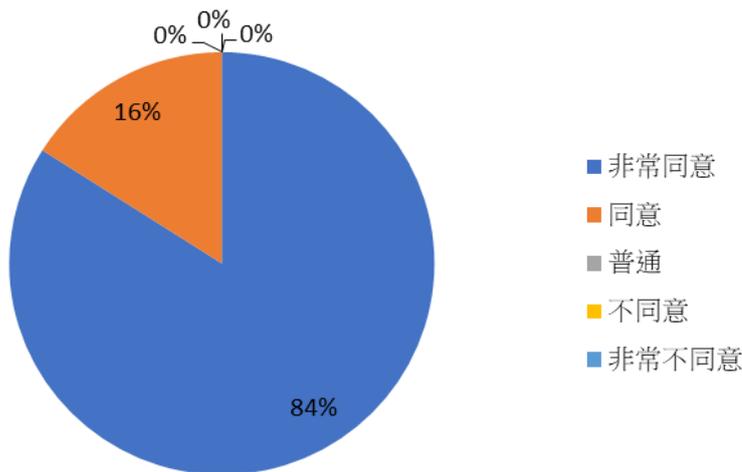
9. 業界專家授課部分，有助於提升我對產業環境的了解？

- 非常同意20人
- 同意5人
- 普通0人
- 不同意0人
- 非常不同意0人



10. 總體而言，由業界專家授課部分，對我的實務學習有正面幫助？

- 非常同意21人
- 同意4人
- 普通0人
- 不同意0人
- 非常不同意0人



(三)學生開放式問題回饋

1. 棒
2. 好吃好玩好有趣
3. 收穫非常良多
4. 雖然上次沒上到課，但這上到後發現原來桌邊烹調這麼有趣。
5. 真的很開心能夠學校到桌邊烹調
6. 業師上課非常有趣，希望以後還有機會參加類似的活動。
7. 我覺得這兩次上課的方式我很喜歡，一開始先已電腦報告的方式來講解一些簡單的內容，再來用實作的方式讓我們能夠更加深入的了解，希望以後多辦一點這些活動
8. 很開心這次能獲得這麼難得的機會 讓我學習到了桌邊烹調 開酒的一些小知



識及技巧 希望未來可以有更多這樣的課程 讓我們能夠學習到更多～

9. 能夠增強自身能力，很喜歡這樣的課程。
10. 能接觸到桌邊烹調很開心
11. 桌邊烹調的菜很好吃
12. 讚讚讚讚讚
13. 我蠻喜歡上餐服的 可以學到桌邊烹調
14. 三二行館注重在渡假，只要客人開心，我也開心，還有在開酒瓶中的香檳，我覺得很難開，可能是沒有氣泡了，開到手超痛的，但這不算什麼，有學到就很開心，下次要買軟木塞的塞子，不然有一點點的沒感覺，整體是很棒。
15. 這次很幸運的能請到業師來上課，看到三二行館的獨特之處，僅僅只有5間房間，卻還是能做下去，原來服務真的能講求精緻話，讓我真的很想實習去那邊摸索，要怎麼樣才能讓客人感到滿意，並且有真正的放鬆的感覺，像在室外桃園呢？。另外桌邊烹調也是這次的課程讓我最期待的地方，在高中時僅僅只有書本上的教導，看著書本上圖片的我，光是想像就讓我心情激動了起來，更何況是實際的課程呢？看著老師的手作，以及自己的親手製作，讓我了解到根本不是書本上那樣的簡單容易，開始佩服那些能為客人單獨服務的服務生，能如此坦然的面對客人，並介紹作品，真的非常的困難，不曉得以後自己能不能到那個位階？真是一個重大的考驗。
16. 老師教導細心，也說明的很完整，很讚！
17. 很有趣 有參與感
18. 因為有業師的教導，讓我們更了解餐服技巧
19. 這次其實很感動，這是我第一次老師細心指導我開酒，告訴我技巧，且很佩服業師能夠掌管三二行管，其實那種規格一直是我仰慕且夢想中的，有機會希望能去參觀希望更能實地了解
20. 很開心這次能聽老師這樣的教導方式，讓我學習到很多東西
21. 透過這次導師請來了業師來幫我上了兩個禮拜的課，讓我們進步一步的更瞭解侍酒師及桌邊烹調實務操作內容，還能實作凱撒沙拉、火焰櫻桃冰淇淋、火焰橙香薄餅，最後還能品酒，我們真的太幸福了，有這麼豐富的課外課程能學習，希望下次還有這樣的課程讓我們學習更多！
22. 很棒的體驗
23. 今天我覺得很有趣，下次我要在參加類似這樣的活動。
24. 覺得這次學到很多課本學不到的東西，希望以後還有機會可以繼續上這種課！
25. 很充實，應該要多上業師的課，比較能和未來接軌

整體活動參與人次：男性：11名 女性：14名

活動滿意度：95 目標達成率100%



四、活動照片、海報與宣傳單 (至少8張1頁，更多活動照片請另外繳交至教學發展中心)

<p>國立臺東專科學校-高等教育深耕計畫 活動名稱:桌邊烹調服務課程 子計畫名稱:A-B:落實教學創新 問題解決導向(PBL)課程</p>  <p>參加對象:餐旅管理科二專一年級學生 業師偕同教學老師:三二行館 劉民安 總經理 承辦老師:餐旅管理科 崔珮玲老師 日期:107年11月21日、11月28日</p>	
<p>課堂海報</p>	<p>業師葡萄酒介紹</p>
	
<p>凱薩沙拉桌邊服務展現</p>	<p>凱薩沙拉桌邊服務展現</p>
	
<p>蘇珊煎餅製作</p>	<p>桌邊服務火焰烹調製作</p>
	
<p>火焰黑櫻桃冰淇淋</p>	<p>業師協同教學合照</p>



五、(附件) 簽到表及活動問卷調查表

國立臺東專科學校餐旅管理科 高等教育深耕計畫-桌邊烹調服務課程

-A6-落實教學創新問題解決導向課程

授課教師及學生簽到表

日期:107/ 11/21 時間: 11:10-12:00 ; 13:10-18:00

任課教師: 崔佩玲業師協同教師: 劉小民

開課單位: 餐管一

開課序號: 8

上課時間: 五(6,7,8)

教師姓名: 崔佩玲

科目名稱: 餐飲服務技術

學分數: 2

序號	學號	姓名	性別	級別	簽名	備註	序號	學號	姓名	性別	級別	簽名	備註
1	1071040001	杜浚昇	男	餐管一	杜浚昇		13	1071040017	黃家羚	女	餐管一	黃家羚	
2	1071040002	陳朱漢	男	餐管一	陳朱漢		14	1071040018	魏宜亮	女	餐管一	魏宜亮	
3	1071040003	陳宜妤	女	餐管一	陳宜妤		15	1071040019	林浩靈	男	餐管一	林浩靈	
4	1071040004	李宇浩	男	餐管一	李宇浩		16	1071040020	陳慧娟	女	餐管一	陳慧娟	
5	1071040006	余昀晏	女	餐管一	余昀晏		17	1071040021	吳奇萍	女	餐管一	吳奇萍	
6	1071040007	謝佳文	男	餐管一	謝佳文		18	1071040024	張亦婷	女	餐管一	張亦婷	
7	1071040008	林玟茹	女	餐管一	林玟茹		19	1071040025	邱奕仁	男	餐管一	邱奕仁	
8	1071040009	朱盈蓁	女	餐管一	朱盈蓁		20	1071040026	司容瑜	女	餐管一	司容瑜	
9	1071040010	張惠心	女	餐管一	張惠心		21	1071040027	林寶妮	女	餐管一	林寶妮	
10	1071040012	連哲應	男	餐管一	連哲應		22	1071040028	潘政男	男	餐管一	潘政男	
11	1071040013	賴品軒	男	餐管一	賴品軒		23	1071040029	陳怡文	女	餐管一	陳怡文	
12	1071040014	陳桂林	女	餐管一	陳桂林		24	1071040033	黃琨鋒	男	餐管一	黃琨鋒	



國立臺東專科學校餐旅管理科 高等教育深耕計畫-桌邊烹調服務課程

-A6-落實教學創新問題解決導向課程

授課教師及學生簽到表

日期:107/ 11/28 時間: 11:10-12:00 ; 13:10-18:00

任課教師:

業師協同教師:

開課單位:餐管一

開課序號: 8

上課時間: 五(6,7,8)

教師姓名: 崔珮玲

科目名稱: 餐飲服務技術

學分數: 2

序號	學號	姓名	性別	級別	簽名	備註	序號	學號	姓名	性別	級別	簽名	備註
1	1071040001	杜浚昇	男	餐管一			13	1071040017	黃家玲	女	餐管一		
2	1071040002	陳朱漢	男	餐管一			14	1071040018	魏宜亮	女	餐管一		
3	1071040003	陳宜妤	女	餐管一			15	1071040019	林浩霆	男	餐管一		
4	1071040004	李宇浩	男	餐管一			16	1071040020	陳慧娟	女	餐管一		
5	1071040006	余昀晏	女	餐管一			17	1071040021	吳奇萍	女	餐管一		
6	1071040007	謝佳文	男	餐管一			18	1071040024	張亦婷	女	餐管一		
7	1071040008	林政茹	女	餐管一			19	1071040025	邱奕仁	男	餐管一		
8	1071040009	朱盈蓁	女	餐管一			20	1071040026	司容瑜	女	餐管一		
9	1071040010	張惠心	女	餐管一			21	1071040027	林寶妮	女	餐管一		
10	1071040012	連哲應	男	餐管一			22	1071040028	潘政男	男	餐管一		
11	1071040013	賴品軒	男	餐管一			23	1071040029	陳怡文	女	餐管一		
12	1071040014	陳桂琳	女	餐管一			24	1071040033	黃琨鋒	男	餐管一		