

大華科技大學觀光管理系

102學年度第1學期教學觀摩研討會

一、案由	藉由餐飲禮儀實作示範演練提升同學學習動機及興趣
二、講授科目	國際禮儀
三、授課老師	林怡君
四、觀摩時間	2013/12/20 9:00-10:00
五、觀摩地點	右任樓實習旅館餐飲服務教室
六、上課班級	觀一信
七、教學大綱	1.中西餐席次的安排 2.西式餐具的使用 3.中式餐具的使用 4.飲酒器皿的使用及拿取順序 5.用餐過程之注意事項
八、教學目標	1.讓每位同學能發揮彬彬有禮的用餐禮儀 2.期學生能將此技能帶入日常生活之中，展現紳士淑女風範
八、學生學習 條件分析	落實禮儀於日常生活餐飲部分,藉由此課程讓學生學習熟稔 中西餐用餐禮儀,成為彬彬有禮之國民
九、活動設計	1.教學指導並示範正確中西餐器具杯皿使用及拿取方式 2.學生分組實際演練
十、時程安排	9:00餐飲禮儀介紹暨示範教學 9:40同學分組演練
十一、聯絡方式	林怡君 0922609927
十二、附件	教案設計

歡迎有興趣之師生參加並給予指導。

附件

國際禮儀之餐飲禮儀觀摩教學教案

一、教案設計理念

隨著生活水準的提昇，國人外食的機會愈來愈多，可是卻仍有許多人不諳用餐禮儀而糗態百出，課程針對中西餐用餐禮節講解示範，提出用餐時應注意的細節，希望讓飲食文化能內外兼修。

二、教學準備

- 1.相關教學投影片製作
- 2.中西餐用餐器具及杯皿準備
- 3.分組實際演練-由學生自行選擇出正確之餐具杯皿擺放完整於桌面上

三、教學活動內容

- 1.教師講授
- 2.同學合作學習
- 3.師生互動