



國立玉井工商 共同備課紀錄表

科 目	餐 飲 服 務 技 術	會 談 地 點
會 談 日 期	114 年 4 月 28 日 時間：3:00 至 3:30	
教學演示及公開觀課日期	114 年 4 月 29 日 時間：8:10 至 9:00	
出席教師簽名		

內容概要

課程內容分析：

1.單元教學目標

(1)了解餐前、餐中、餐後酒的區別

(2)了解葡萄酒的服務方式

2.單元教學重點

(1-1)能說出餐前酒通常為不甜的酒類

(1-2)能說出餐中酒通常為紅酒或白酒

(1-3)能說出餐後酒通常為甜的酒類

(2-1)能操作餐前酒的服務

(2-2)能操作紅酒的開瓶、過酒及服務方式

3.教學策略或學習活動設計

實際模擬餐廳服務流程，由學生輪流扮演顧客及服務人員，讓學生透過實際操作，增加對

酒類服務流程的印象。

(1)餐前酒服務：點酒、服勤

(2)餐中酒服務：點酒、確認、開瓶(開瓶器的使用及認識)、過酒、試酒、倒酒

4.教學難點及學生可能遇到的問題或困難

(1)學生對於酒類名稱相較於飲料會較為不熟悉

(2)無法順利完成開瓶動作

5.針對教學難點提出的建議

(1)利用寫在黑板上讓學生隨時可看到，增加視覺的印象

(2)透過失敗的開瓶操作可以說明失敗的原因

6.有助益之教學策略



國立玉井工商 共同議課紀錄表

授課教師	呂明怡	任教科目	餐飲服務技術
課程名稱	飲料服務	授課班級	餐技一
會談日期	114年4月29日 時間：13:00至13:30	會談地點	服務區
教學演示及公開觀課日期		114年04月29日 時間：8:10至9:00	
出席教師簽名			
印簽			

內容概要

一、就教師教學引導

熟悉服務流程後，再加入酒類，學生可以複習之前流程，也更清楚酒餐間的搭配。

二、就學生學習動機與歷程

學生對於開酒及各種開瓶器的操作都很有興趣，練習-參照。

三、學生學習結果

學生對於酒類的熟悉度較低，對於酒類需要較多次的練習才能記得餐前/後酒。

四、建議事項

餐前、餐中、後的酒類，還要多和學生複習，增加學生的。

訂義後

註：

1. 討論項目可自行調整及增加。
2. 本表不敷使用，可自行複製。

國立玉井工商教學演示及公開觀課 簽到表

授課教師	呂明怡	任 教 課 目	餐飲服務技術
課程名稱	飲料服務	授 課 班 級	餐技一
授課地點	餐服教室	日 期	114.04.29
出席教師簽名			
出席人員簽名			
實際出席人數			



國立玉井工商教學演示及公開觀課成果分享

授課教師：呂明怡

任教科目：餐飲服務技術



共同備課



共同議課



教學演示及公開觀課現場



教學演示及公開觀課現場

註：空格不足時，請自行增列。