

# 校訂必修/選修課程雙語教學教案

|   |   |   |         |
|---|---|---|---------|
| 課程性質  | □校訂必修 ■選修課程   | 授課教師  | 劉沛伶     |
| 實施年級  | 二年級   | 課程節數  | 2節      |
| 雙語授課  | 114年9月1至115年6月30日   |   |         |
| 單元名稱  | Western Food Service Process (西餐服務流程實務)   |   |         |
| 學習重點  | 學習表現  | 餐旅-實-餐服-1 了解餐飲服務業所需之專業知識，具備系統思考與解決問題能力。<br>餐旅-實-餐服-2 熟悉餐廳營業所需之設備及器具，能規劃與執行各項服務工作。 |         |
|   | 學習內容  | J.餐廳服務流程 餐旅-實-餐服-J-c 下午茶服務流程。   |         |
| 學習目標  | 此課程為提升學生於高級西餐廳服務所需之專業實作技能。透過西餐服務流程（倒水、拆口布、奶油與麵包派送、葡萄酒試酒與供酒服務）之操作，融合丙級術科檢定的各項細節規範（如：水杯八分滿、先派送奶油再上麵包、酒標朝向客人等），讓學生熟悉西式餐飲桌邊服務流程，並藉由雙語話術實作，體驗國際化的餐飲服務情境。 |   |         |
| 教材內容  | 餐飲服務丙級術科測試參考資料  |   |         |
| 教學設備/資源   | 設備完善之房務教室、PAD、螢幕、學習單、WIFI   |   |         |
| 雙語學習活動設計流程  |   |   |         |
| 單元雙語學習活動內容及實施方式   |   | 時間  | 學習評量重點  |
| <b>1. 引起動機 Warm-up (5 mins)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>活動說明：</b> 教師展示西餐實作所需的長方托盤、圓托盤、冰酒桶等器具，並提問學生「在正式的西餐服務中，水要倒幾分滿？紅酒與白酒的溫度與倒法有何不同？」。</li> <li>• <b>雙語對話：</b> "In Western dining, how full should a water goblet be?" (80% full / 八分滿)。</li> </ul>   |   | 20分   | 熟悉餐具並分組 |
| <b>2. 核心活動教學 Core Activities (20 mins)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>活動說明：</b> 教師示範西餐服務流程四大核心步驟，並帶入雙語話術。 <ul style="list-style-type: none"> <li>1. <b>倒水服務 (Water Service)：</b> 自客人右側進行，水杯倒至八分滿。 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ "Excuse me, would you like some water?"</li> </ul> </li> <li>2. <b>拆口布服務 (Napkin Service)：</b> 站立於客人右側拆口布，右手在上左手在下，完成後將口布整理放置在餐椅椅面上。 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ "Excuse me, let me unfold the napkin for you."</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> |   | 10mins  |         |

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| <p>3. <b>麵包與奶油服務 (Bread &amp; Butter Service)</b>：須先派送奶油（標籤正向客人），再使用服務叉匙派送麵包。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ "Here is your butter and bread."</li> </ul> <p>4. <b>葡萄酒服務 (Wine Service)</b>：白酒從冰酒桶取出須擦拭酒瓶；向主人呈獻軟木塞並倒 30~40ml 試酒；酒標正向客人；白酒倒 1/3 杯、紅酒倒 1/2 杯。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ "Would you like to taste the wine, sir/ma'am?"</li> </ul> <p><b>3. 分組演練 Group Practice (15 mins)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>活動說明</b>：學生兩兩一組，一人扮演服務生，一人扮演主賓(3 號座位)或主人(1 號座位)，運用圓托盤往來服務檯與餐桌，進行全套雙語西餐服務流程演練。</li> </ul> | 10mins |         |
| <p><b>4. 複習及評量 Review &amp; Assessment</b></p> <p><b>4-1 小組活動</b>：學生分組進行西餐桌邊服務演練。 <b>4-1 發表評量</b>：讓各組對其他組別評鑑與學習。</p> <p>T: (各組完成演練後) 大家表現得很好！You all did a great job. And we will evaluate every work. Every group please grade other groups with the checklist. 請針對同學的「倒水比例」、「餐桌禮儀」與「雙語話術」進行檢核。</p> <p><b>CHECKLIST</b></p>  | 10mins | 影片查找與實作 |
| <p><b>5. 自我評鑑 Self-Evaluation</b></p> <p><b>小組討論</b>：學生在組內進行「西餐服務致命錯誤（如：酒水滴落桌面、未使用服務巾等）」語組內互評的討論。</p>   | 20mins | 實作練習與評鑑 |
| <p><b>6. 延伸活動 Extension</b></p> <p><b>6-1 下節引導</b>：從西餐上菜服務進入餐後的備品復歸 (Clearing up / Restoration)。 T: Well, what should we do after the guests finish their meal? 其實服務結束後的收拾是備品復歸的一個大項目。讓我們來學習如何安全、衛生地撤除餐具。</p> <p><b>EXIT SLIP</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>One thing I've learned today (今天我學到的一件事):</b></li> <li>2. <b>One difficulty I have (我遇到的一個困難點是):</b></li> <li>3. <b>One thing I can use/apply in my life (我可以應用在生活中的 一件事):</b></li> </ol> <p><b>4. 同儕觀摩與形成性評量 (Review &amp; Assessment)</b></p>                                  |        |         |

|  |                           |  |
|--|---------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>執行方式：</b> 各組完成作品後，進行組間互評。學生必須將自己做的天鵝放在喜歡的組別枕頭上，象徵鼓勵與肯定。</li> <li>• <b>雙語應用：</b> 提供雙語檢核表 (Checklist)，請學生針對「整齊度」、「衛生度」與「創意」進行評分，在評鑑過程中也同時吸收了相關的英文評量指標。</li> </ul> <p><b>5. 自我評鑑與反思 (Self-Evaluation &amp; Exit Slip)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>執行方式：</b> 課程尾聲，發放「Exit Slip (出口單/反思單)」讓學生填寫。</li> <li>• <b>雙語應用：</b> 讓學生反思 "One thing I've learned today" (今天學到的一件事)、"One difficulty I have" (遇到的一個困難點) 以及 "One thing I can use/apply in my life" (可應用在生活中的事)。同時透過英文表情符號問卷 (如：I follow the teacher's instructions / I try my hardest all of the time 等)，讓學生針對自己的課堂參與度和英語學習態度進行自我檢視</li> </ul> |                           |  |
| <p>評量工具</p>  | <p>表現任務、學習單、圖像組織圖、檢核表</p> |  |

(本表若不敷使用，請自行加列)