

# 台灣首府大學執行教育部高等教育深耕計畫 各項子計畫成果報告

注 意 事 項	<p>◎本表請於<b>執行完竣後15日</b>內繳交。</p> <p>◎執行名稱：請填寫與企劃書相同之名稱。</p> <p>◎執行面向：請勾選與執行名稱相符之項目，可複選。</p> <p>◎執行日期：請以「<b>民國</b>」紀年填寫。</p> <p>◎執行時間：請以「<b>24小時制</b>」填寫。</p> <p>◎內容簡述：請以<b>50字</b>以內之內容說明執行內容。</p> <p>◎執行成果：請以<b>新聞稿(大約800字)</b>格式撰寫，必須包含<b>執行日期、執行單位、執行宗旨、執行情形、執行成效、反思檢討</b>等內容。</p> <p>◎執行成效：必須包含<b>質化、量化</b>之執行成效。</p> <p>◎執行照片：請檢附<b>至少6張</b>照片並說明內容；請將照片原始檔寄至 dean@tsu.edu.tw。</p> <p>◎附件資料：請檢附與執行名稱之相關資料並依序標註序號。</p>
------------------	---

執行面向	<input checked="" type="checkbox"/> 落實教學創新	<input checked="" type="checkbox"/> 發展學校特色	<input type="checkbox"/> 提升高教公共性	<input type="checkbox"/> 善盡社會責任
執行名稱	「小吃也可以很時尚」成果發表會			
執行日期	109年06月08日~109年06月09日	執行時間	08時00分~22時00分	
執行地點	致毅樓五樓餐服教室、地下一樓中餐教室			
執行單位	主辦單位	台灣首府大學高等教育深耕計畫辦公室		
	協辦單位	餐旅管理學系		
內容簡述	<p>本系進修部同學學習時間受限於晚間且每日在校時間甚短，四年大學的在校學習皆被正課填滿，少有參與社團和籌辦活動的機會，亦缺乏學習團隊合作的經驗。因此，透過結合課程辦理「小吃也可以很時尚」成果發表餐會，幫助學生學習創新活動籌備與辦理、強化團隊合作的精神與溝通能力，並給予學生展現廚藝與服務創意的舞台及展現教師的教學成效與學生學習成果。</p>			
執行成果	<p>「小吃也可以很時尚」是一場醞釀很久的餐會，當進餐旅三A「客務暨房務管理與實作」課程將近尾聲，且確認下學期將繼續教授這班級的「餐飲服務」實作課時，餐會的想法就一直在我腦裡徘徊不去。進修部同學受限於工作和上課時間，所以多數的他們少有機會參與大型的實作活動，因此規劃結合課程辦理一場成果發表餐會，讓學生有實作與創新經驗，該次藉由「餐飲服務」課程結合「臺灣小吃」實作課程辦理一場餐會成了可行且勢在必行的課堂功課。過程中體會到「想像是美好的、現實是骨感的」這句話，因問要一群難得全班都到齊的同學取得共識、有模有樣的討論餐會的內容與形式真的不是件容易的事，因此不得不有些事，就由老師們代為起頭和做決定。經與學生多次討論表決，本次活動將呈現全臺各地特色小吃，並加上創新料理共九道特色餐點。</p>			
	序	餐點名稱	餐點材料	
	一	將軍北門~台61	海鮮堡/虎皮蝦卷/蚵仔煎	
	二	西門町找阿宗	大腸蚵仔麵線	
	三	士林迺夜市	雞排拼臭豆腐	
	四	梅嶺青春行	梅子沙瓦	
	五	清水東山一家親	筒仔米糕拼排骨酥湯	
	六	滋陰補陽好繼喙	鱈魚意麵	
	七	成功也瘋狂	虱目魚綜合海鮮粥	
	八	芋您有約	現做地瓜芋頭圓	
九	南瀛珍果秀	在地時令水果		

活動前藉由「臺灣小吃」授課教師指導學習臺灣小吃烹調技巧、小吃精緻化與創意化；活動當日由「臺灣小吃」課程供應餐點、「餐飲服務」課程進行餐點服務，實際的內外場同時操作幫助同學真正學習餐飲服務的真正內涵與意義。

「餐飲服務」課程是一門看似單純的外場服勤課，實則橫跨「內外場溝通協調」，當課程單以外場服勤技術教授時，甚難展現暨傳遞課程的精髓，像是學習餐桌擺設、服勤技巧與服務流程規劃。然而大家表現的都比預期來的好很多，一開始模擬外場桌椅擺設口字型當基礎，但後來考量到配合服務生出菜方便，而改用二字形桌型，整個方便許多。整體感官視覺也乾淨、簡單、樸實。

有多名學生表示透過該次餐會，整體下來在個人創新觀念是有提升的，對於進行跨域學習對職場接軌是有幫助，更加了解團體生活與語言溝通過程等等，經驗是非常難得可貴，誠心希望未來還有課程能創新合辦類似活動，讓我們有更多實質解決問題等實務經驗，如飲料、西式餐飲的培訓，而對於該次活動也讓我們體會到班上同學團結一心，是個非常團結合作無間的團隊。

辦理場次	1	參與人數	40	平均滿意度	100%
------	---	------	----	-------	------

執行成效

◎其他質化、量化之成效：（請條列式說明）

1. 包含 21 位同學參與活動籌畫與執行、19 位來賓受邀參與活動，共計 40 位參與。
2. 該活動讓學生習得籌備餐會活動的技巧與能力並學習與落實採購、財務與會計等實質性能力。
3. 落實課堂所學（餐飲服務與臺灣小吃等兩堂課）的術科技藝於餐會活動中。
4. 融合上述第二點和第三點所述外之課堂所學於餐會籌畫及過程中（如人力資源運用、人際溝通、運籌策略等），強化學習的深度與廣度。
5. 結合兩門課程共同辦理活動，以此強化同學的跨課程知能。
6. 習得及深化團隊合作的精神暨強化人際智能。
7. 學生對於學校特色辦學之認同程度達 95%。
8. 該場餐會師生滿意度為 100%。

檢討事項

◎針對本子計畫之執行過程進行檢核並提出改善或建議事項：（請條列式說明）

1. 活動籌辦時間較為不足，且結合兩門課程，雖說大部分的同學多有重疊但仍有部分差異，致使缺乏充分討論及進行適當的工作分配，導致部分工作不均。建議：下次如再辦理跨課合作的活動，授課老師可召集所有同學和老師共同辦理前置討論會，以求共識並完善流程與工作分配。
2. 班上多數的同學皆是白天有工作，而餐會當天有同學無法全天請假配合活動，只能在下午時提早下班盡快到校參與，造成餐會前置準備工作的人員較少，有點人手不足。如有機會再針對進修部辦理此類型的活動，可於開學時就進行討論並取得共識，以利同學請假等工作安排。
3. 此次餐會活動配合同學專長與意願，超過半數的同學參與外場服務，部分同學在外場服務的嫻熟度不足，造成服務上的小缺失，但因為餐點具特色且出餐順暢，彌補了服務的小缺失，但這就是學習不是嗎？
4. 本次活動採購原先預計交由學校負責，但部分原因還是回歸由同學親自採購，同學從中學習了預算控制，成本控管，雖在學習上有所得，但為了配合學校採購規範，實則在單據核銷上吃到了苦頭，因而，瞭解到學校單位和自營商的採購與核銷差異。
5. 餐會亦或是任何活動的進行皆有賴團隊共識與團隊精神，本次同學皆表示經由活動看到了彼此的能力與優點，且強化了團隊精神並對班上有了更深的感情與認可。

6. 授課教師與學校能多多辦理與支持進修部同學進行多元化的團體性活動與課程。

配合計畫  
自訂指標

教師施行創新教學之情況

願意  不願意

教師評斷學生在問題解決能力的提升情況

分數 (1~100 分)

75 分



▲外場前置作業

▲外場前置作業



▲外場前置作業

▲外場擺設完成

執行照片



▲內場前置作業

▲內場前置作業



▲內場烹調過程

▲內場烹調過程



▲筒仔米糕拼排骨酥湯



▲虱目魚綜合海鮮粥



▲外場上菜



▲外場上菜

執行照片



▲來賓陸續到位



▲系主任致詞



▲來賓個人照



▲來賓個人照

執行照片



▲工作團體大合照



▲來賓大合照

「小吃也可以很时尚」  
進餐三A 成果發表會



*Taiwanese Food Is NO. 1*



將軍北門~台 61 (海鮮堡/虎皮蝦卷/蚵仔煎)

西門町找阿宗 (大腸蚵仔麵線)



士林迺夜市 (雞排拼臭豆腐)



梅嶺青春行 (梅子沙瓦)

滋陰補陽好繼喙 (鱔魚意麵)



清水東山一家親 (筒仔米糕拼排骨酥湯)



成功也瘋狂 (虱目魚綜合海鮮粥)



芋您有約



南瀛珍果秀



【執行名稱】「小吃也可以很時尚」成果發表會

【執行日期】109年06月08日~109年06月09日

【問卷分析】

## 壹、基本資料

### 1. 學系／單位：

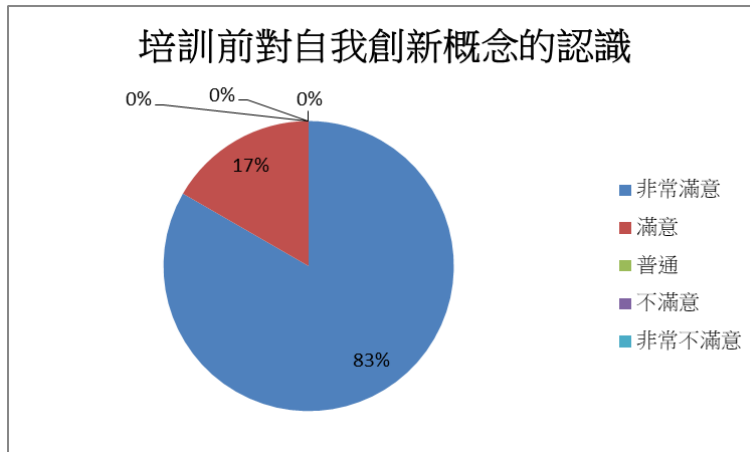
餐旅系	幼教系
94%	6%

### 2. 性別：

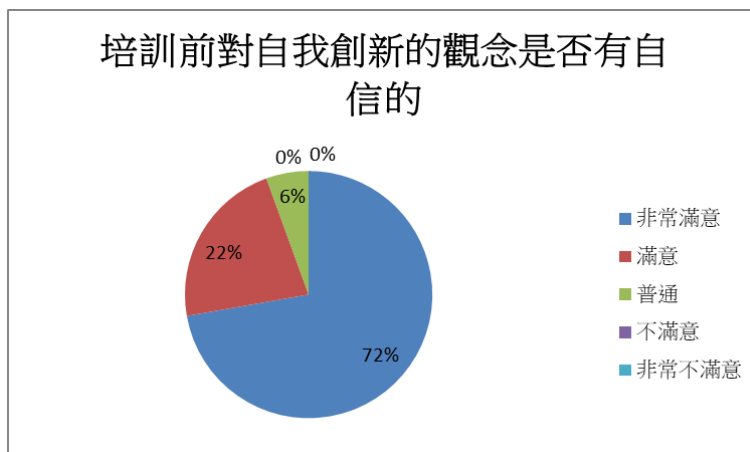
男	67%	女	33%
---	-----	---	-----

## 貳、對於培訓活動安排滿意度：

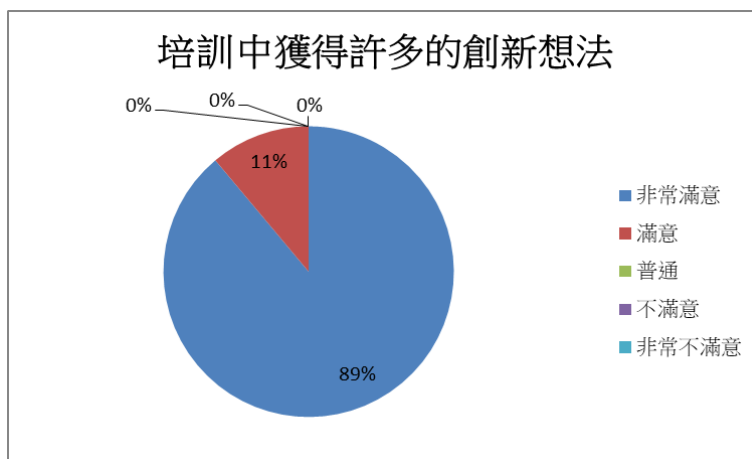
### 1. 培訓前對自我創新概念的認識



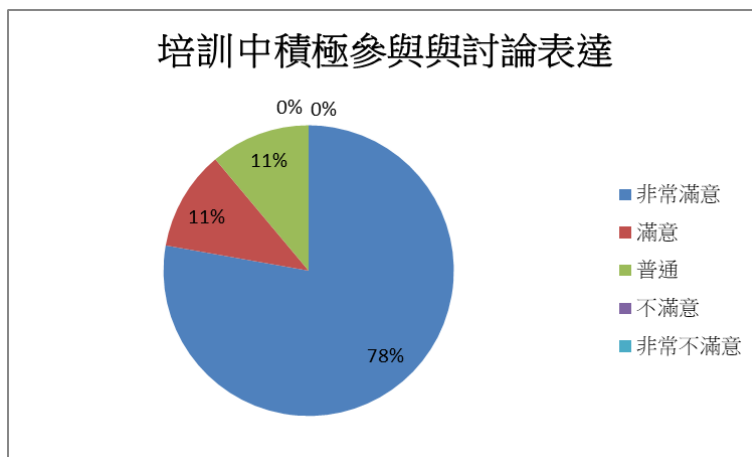
### 2. 培訓前對自我創新的觀念是否有自信的



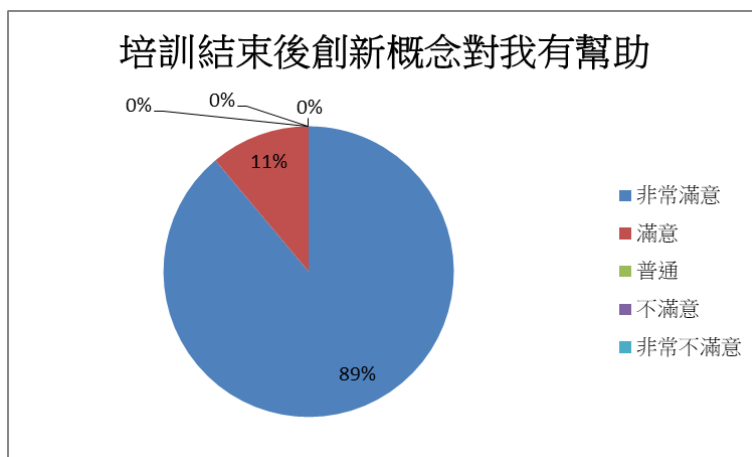
### 3. 培訓中獲得許多的創新想法



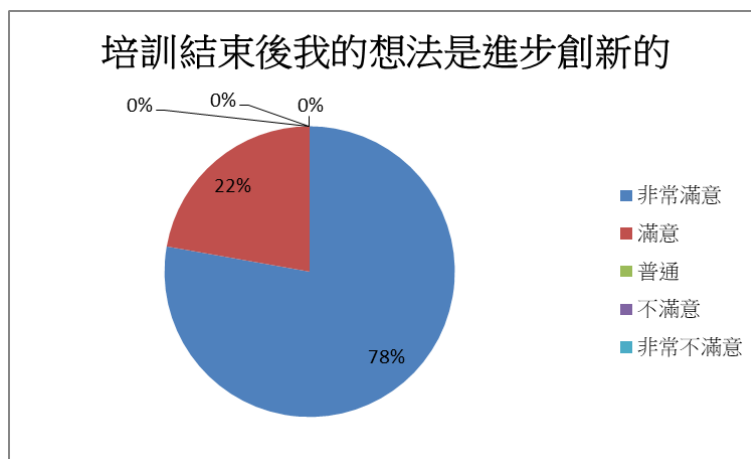
### 4. 培訓中積極參與與討論表達



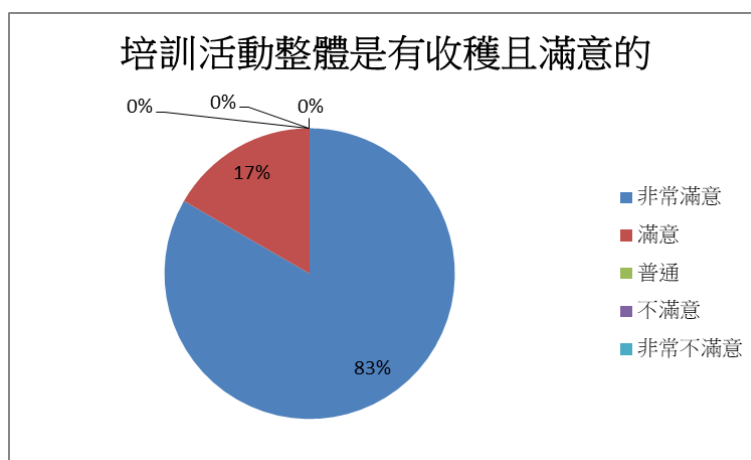
### 5. 培訓結束後創新概念對我有幫助



## 6. 培訓結束後我的想法是進步創新的



## 7. 培訓活動整體是有收穫且滿意的



## 參、其他意見：

- 對個人創新觀念是有提升的。
- 進行跨域學習對職場接軌有幫助。
- 更加了解了團體生活與過程及與本次活動相關的餐會
- 班上同學團結一心，是個非常合群的團隊。
- 希望提供飲料、西式餐飲的培訓。