

「服務-學習」系列講座二

成果報告書

一、活動目的

藉由餐桌禮儀，讓學生了解餐桌上的禮貌，並且透過講座的宣導，培養學生生活禮儀常識，及提升素養，提醒學生日常生活中被忽略的禮儀小細節，改正錯誤觀念且加深印象並進而身體力行。

二、活動名稱

餐桌禮儀 - 學會餐桌禮儀 晉升上流社會

三、主辦單位

臺北醫學大學 學生服務學習中心

四、活動時間

98/9/25(五)中午 12 時至 13 時

五、活動對象

北醫全校師生

六、活動人數

共計 150 人

七、活動地點

醫學綜合大樓後棟 16 樓

八、活動聯絡人

學生服務學習中心 陳韻如 02-2736-1661~2281

九、活動講師

北醫通識教育講師-楊惠卿 老師

十、活動內容及流程

課程流程如下：

時間	程序	備註
1130	活動場佈置	講師海報、茶水、簽到單準備、領取餐點、餐具擺設
1200	簽到	簽到單、筆、長桌、椅子、發放問卷
1205	引言	引言人-王靜瓊主任 介紹講座內容及活動講師
1210	講座開始	工作人員拍照
1300	結束	1. 頒發感謝狀 2. 繳交問卷、蓋服務學習講座折抵單

十一、工作內容

1. 聯絡講師及校內場地借用，邀請師長及策劃活動執行者，負責活動後成報的整理及心得檢討。
2. 總管活動經費之核銷及運用，當日茶水及餐點的訂購及採買。
3. 製作宣傳單、海報及活動當天場地佈置。
4. 餐具借用。

十二、問卷調查結果

報名人數：170 人

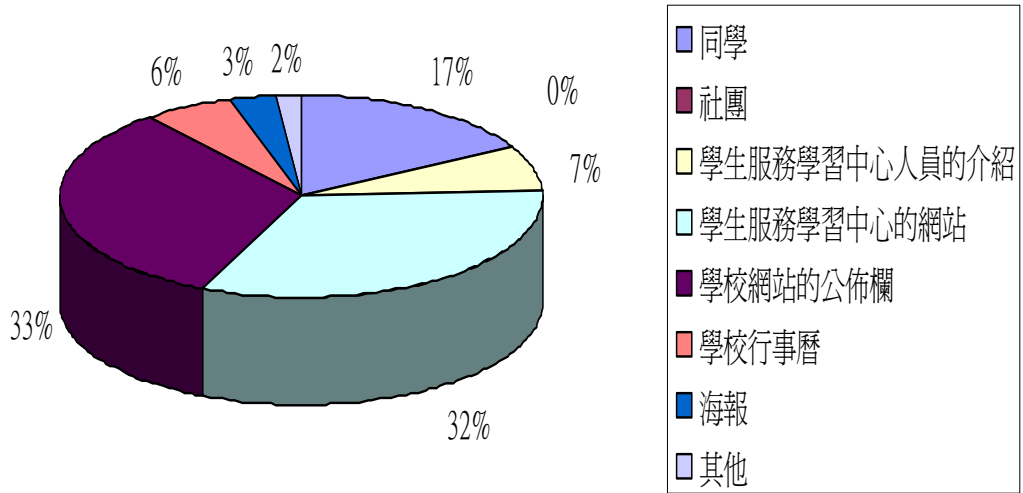
出席人數：158 人

出席率：92.9 %

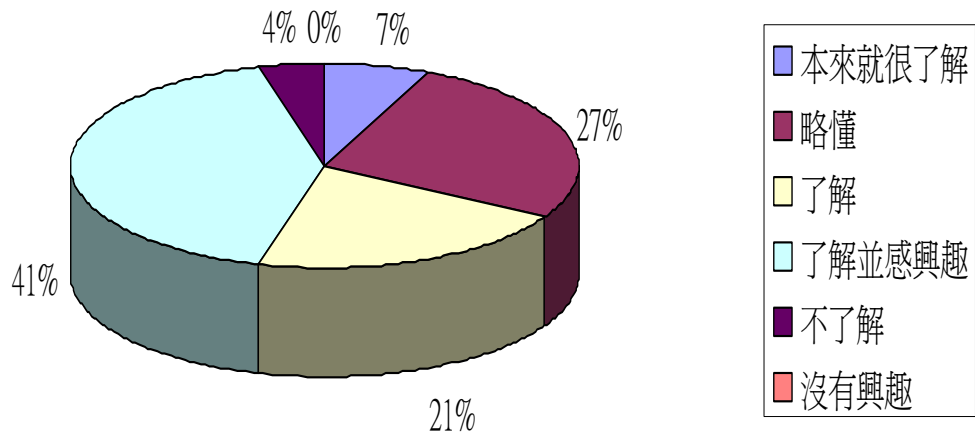
十三、 問卷調查表建議

1. 可以辦進階班。
2. 到西餐廳上課比較有臨場感，學得比較有效率。
3. 除第一排外，看不清楚刀叉擺設。
4. 可搭配牛排實際操作。
5. 應搭配牛排。
6. 盡量不要把活動排在用餐時間。
7. 時間可以長一點
8. 應在餐廳內上課
9. 希望可回復交錢並在餐廳實際體驗。
10. 示範看不到。
11. 餐桌擺放方式可秀在 PPT 上，現場示範反而看不清楚。
12. 前面擺設看不到，可多用些圖片來講解，可以講解有關酒的主題
13. 時間略嫌太短
14. 時間太少以致於內容太少。
15. 我記得學校公衛系某位教授自己就有開課教導餐桌禮儀、品酒……，而且該教授學識淵博幽默風趣，可以請他就好，不必捨近求遠到大同請
16. 老師把簡單的東西講太久了，而且都是大多數人知道的
17. 希望可以準備課程內容的講義。
18. 應該把重點快速提出。
19. 可以加強實做的部分
20. 在後棟 16 樓的餐點用餐盒供應較為方便(以便下一堂有課的同學)。
21. 餐點不夠。
22. 餐點應再多準備一些，很多人都是餓著肚子來的。

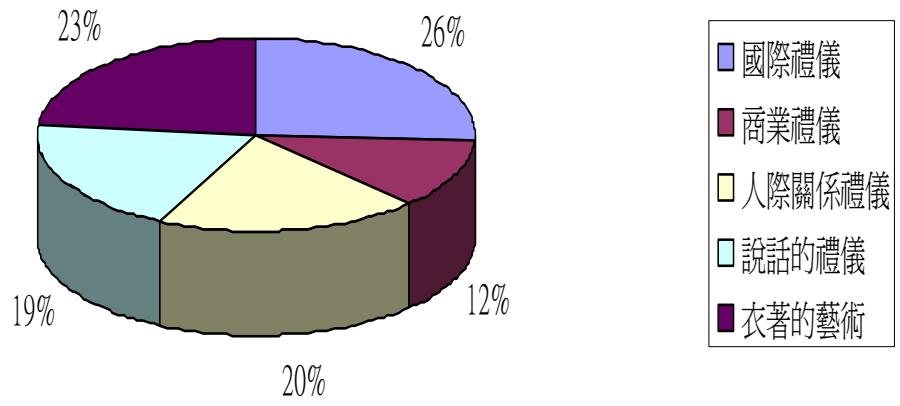
講座的消息管道



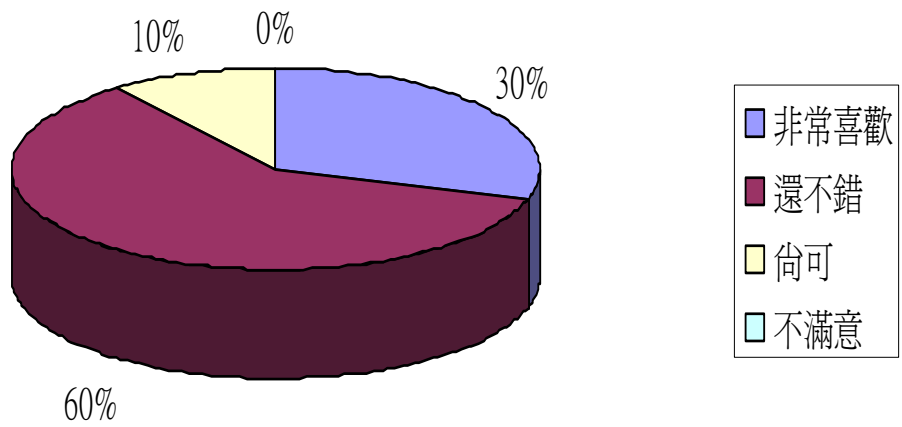
講座後對服務學習的概念



講座後加入八八水災志工隊的熱誠



活動流程安排滿意度



十四、 照片



報到報到，早到的人都可以先享有餐盒的權利



引言人-王靜瓊主任在為大家介紹待會的課程



講師-楊惠卿好施開始上課囉~學生人數很多~



都坐滿滿的~認真的抄著筆記~



請同學出來示範紳士的餐桌禮儀~很緊張做錯!!



老師上課很活潑~都會跟同學們有互動，大家笑的不亦樂乎~



最後~非常感謝楊惠卿老師來為我們講課，頒發感謝狀!!

十五、 相關附件

附件一：[講座宣傳海報](#)

附件二：[活動問卷](#)