

中國文化大學教師教學創新暨教材研發獎勵成果報告書

壹、計畫名稱

走吧！職場體驗“趣”

貳、實施課程/授課教師姓名

宴會膳食實習/劉馨嵐

參、前言

2018年政府觀光政策推動「Tourism 2020-臺灣永續觀光發展方案」，持續透過包括開拓多元市場、活絡國民旅遊、輔導產業轉型、發展智慧觀光及推廣體驗觀光等 5 大策略，落實 21 項執行計畫，積極打造臺灣觀光品牌，形塑臺灣成為「友善、智慧、體驗」之亞洲重要旅遊目的地；另一方面，台灣近年來已逐漸發展出多元且豐富的美食文化，除了餐飲獨特的美味遠近馳名外，以客為尊的高品質服務也深受各國遊客肯定，例如台灣之光「鼎泰豐」的餐飲與服務品質遠近馳名，台灣的餐飲服務業產值已達國內生產毛額的七成以上，近年來政府積極推展觀光，餐飲業發展日新月異，一個成功的餐飲服務管理人才，必須不斷地求新求變，才能符合餐飲觀光產業人力資源所需，由此可見「宴會膳食與餐飲服務」是正在發光的軟實力，生活應用科學系因應社會需求，在大四全學年開設「宴會膳食實習」課程，課程安排與活動執行中，希望藉由職場體驗、個案討論、專業課程服務學習、參訪與業界講師職涯講座等系列活動，讓同學自然而然且快樂地學習，提升專業技巧與能力，降低學用落差順利接軌就業市場。

肆、計畫特色及具體內容

「頂尖教育教的不是關在教室的知識，而是培養真正能和社會結合的優秀人才」，課程設計希望能引導學生樂於主動學習，藉由職場體驗與實際的案例討論，幫助學生將所學到的理論與真實的案例連結，多方討論互動學習，落實多元決策思維辯證，累積學以致用基礎。

一、本計畫特色：

(一) 以學生為中心的學習過程，重視學習主動性。

在課堂上進行個案教學時，請同學表達個人意見，而教師提供思考上的啟發，並要求學生課前預習並勇於討論，在小組討論及思辨過程中，透過討論產生新的思維。

(二) 藉由職場體驗與實際的案例討論，幫助學生將所學到的理論與真實的案例連結職場體驗與個案討論等系列活動，讓同學自然而然且快樂地學習，提升專業技巧與能力，降低學用落差順利接軌就業市場。

(三) 彈性調整授課內容因材施教。

藉由案例提出的情境分析，幫助學生將所學的理论與實際案例連結；在討論及研議對策過程中，藉由蒐集資料、整理分析到分組討論，集體思考到最終提出解決方案的學習歷程，強化學生主動參與的學習行為。

(四) 應用競爭式學習法加強各組與各組間橫向聯繫與互動。

將競爭式學習法的理念應用在課程當中，透過組與組間比較，不知不覺中引導與激勵同學提升自己製備技巧的原動力，加強各組與各組間橫向聯繫與互動，提升學習者的學習興趣以及主動學習性，並能增加學習者對課程的參與度。

(五) 接受提出不同意見之空間，提升反思、思考及解決問題能力。

經由案例的討論與思考，鼓勵同學提出不同意見或回應其他同學不同見解，訓練學生具備主動探索問題、解決問題能力，並提升學生批判性思考與溝通能力。

（六）職涯講座與企業參訪。

黑幼龍先生曾說：「老師教我容易忘記」、「老師示範給我看可能會記得」、「老師讓我參與我會一輩子記得」，因此藉實地參訪加強同學學習印象。課程中安排參訪並結合業師講座，藉由實地參訪與經驗豐富業界師資專業演講，使學生更能理解業界實際工作運作狀況，開拓視野及瞭解職場生態，縮短日後求職摸索期並接軌就業力，以達成「學用合一」的教學目標。

（七）專業課程服務學習，促進服務者的學習與發展，培養助人態度與公民責任

「關注並連結在地需求」，在「服務」的過程中獲得「學習」的效果。學生應用學校所學的專業知識與技能，透過計畫性的社會服務活動，完成服務與學習的需求。執行後藉由服務經驗反思過程，以省思所學應用在社區服務之價值，且適時檢討還有哪些可改善之處？並培養同學助人態度與公民責任。

二、課程計畫目的：

- （一）培養學生具有獨立思考與批判能力。
- （二）培養學生具有主動學習與問題解決能力。
- （三）縮小學用落差，接軌就業市場。

三、課程計畫具體內容：

（一）職場體驗

同學在第 15 週前，必須規劃「職場體驗」活動內容與任務，活動後填寫職場體驗回饋表，強化學生主動參與的學習行為。

（二）個案討論

在教學過程中運用小組分組討論學習方式，將全體修課同學分成數組，以「個案討論」之問題為導向教學方式，讓同學分組蒐集資料、整理分析、集體思考討論並提出解決方案的學習歷程，強化學生主動參與的學習行為。

（三）分組實作

上課過程中應用原理說明與示範教學並重，並讓學習者有充分的練習操作機會，包括採購技巧、清點整理、製備與品評、清潔、清點剩料及調味料，藉以引發學習者學習興趣。

各組成品製作完成，讓同學互相比較當日各組實作作品，老師針對色、香、形進行講評，進而讓同學交換品評，使學習者「學中做，做中學」。

要求各組實作中要記錄與拍照，利用課餘時間書寫並繳交紀錄作業表單，提升學習經驗與成效。

（四）校外見學與職涯講座

安排校外見學行程讓同學邊看邊學是讓同學參與的最好方法之一。本計畫預計在期中考前參訪星級飯店餐廳內外場服務工作，直接進入真實情境中觀摩並學習，並且邀請在「宴會膳食」專業領域具備豐富工作經驗之業界講師，進行職涯講座。

（五）專業課程服務學習

運用「實務操作」技巧，結合專業課程融入服務學習活動，實際到社區作專業服務。由各組規畫服務場域與活動內容，主動接洽服務單位，在第 13 週前完成專業課程服務學習。

伍、實施成效及影響

一、職涯講座

本課程總共安排2場職涯講座，希望修課同學能多聽、多聞、多學習，激發同學對此產業的學習效果與興趣，並且體認修習本課程後，認真思考未來的職涯規劃以及可以從事的就業方向。

107 年 11 月 01 日邀請王朝大酒店玉蘭軒副主廚駱林榮師傅，蒞臨學校說明廚師生涯30年的經驗與心得分享，並教授學生「宴會膳食」實務操作技巧。業師協同教學流程如下：先由駱老師示範操作清蒸海上鮮、上海菜飯與脆皮松坂肉，同學觀摩後，接著再由同學分 3 組實際模擬操作一次，此時駱老師則到各組個別指導。同學們反應熱烈並且認真學習，學習後每個同學認真書寫實作報告。

107 年 11 月 08 日邀請台北威斯汀六福皇宮楊昇哲師傅，蒞校教授酥炸軟殼蟹與乾燒大明蝦實務操作技巧。同學們反應熱烈並且認真學習，學習後每個同學認真書寫實作報告。

二、個案討論

近年來食安事件層出不窮，如何吃得營養又健康？在食材的選擇顯得特別重要，本學期針對各種食材包括雞肉、海鮮、豬肉與蔬菜等等部分，就購買食材進行個案討論。

所有同學經過作品品嚐體驗，一致確定成熟度足夠的優質仿土雞是良好雞肉食材來源；野生海水魚蝦或是養殖新鮮淡水魚，是新鮮水產品來源；本地黑毛豬是良好豬肉食材來源；好吃的結球白菜葉子多梗子少，吃起來非常柔軟可口。

三、分組實作

本學期修課同學分成3大組，目前練習過之菜色包括麻油雞、麻油雞麵線、醉雞、絲瓜烘蛋、清蒸海上鮮、上海菜飯、脆皮松坂肉、酥炸軟殼蟹與乾燒大明蝦、醬燒吳郭魚、開陽白菜、肉絲炒麵、紫菜蛋皮肉捲、肉絲炒米粉、紅燒獅子頭。

每次分組實作過程中，各組必須實作紀錄，品嚐作品後須在一周內繳交分

組報告。由作業繳交情形可以了解各組學習成效，各組均按時繳交。

四、校外見學

本學期安排1次校外見學活動。活動安排常因受限於同學在周一到週五之間修課時間問題而窒礙難行，沒有完整的一天時間可以安排比較深入之參訪，因此本見學活動利用 107 年 10 月 6 日（周六）之非上課日時間舉辦，如此一來時間完整，而且不會影響同學其他課程上課時間，加上同學願意犧牲自己的假期參加校外參訪，都是很認真上進的同學，因此都非常認真見習。

李宗燦先生已經連續2年獲得「冠軍文蛤」殊榮，李先生是雲林縣台西鄉水產養殖業者，他的養殖池為生態混養池，主要養殖文蛤、沙蝦、草蝦、斑節蝦，另有虱目魚、黃錫鯛、黑鯛、金錢魚等，形成一個養殖生態池，配合益生菌減少水質病原菌問題，因此完全不用藥劑，所以李先生水產養殖物的品質有保障。李先生養殖蝦子、文蛤已有 30 餘年經驗，面對市場競爭，自創「台西聚鮮」品牌，訴求專賣在地養殖，在地優質水產品。參訪雲林台西聚鮮，讓同學對安全、在地海鮮食材品質、價格，有更進一步的認識，能更貼近實際狀況，接軌就業市場。

五、專業課程服務學習

同學們運用「專業課程實務操作」技巧發揮所學，服務需要服務的人，並透過與服務學習機構合作，讓學生學習如何接洽、安排與實施計畫，培養學生學以致用的能力，從經驗中學習提升組織能力及自我反省的能力。在團體討論經驗中交換服務心得，察覺自我能力增進對服務學習的知覺，並讓同學能夠實際應用在生活或工作當中，真正體驗「做中學、學中做」。因此在107年10月06日藉由「宴會膳食實習」專業課程服務學習，師生送適合長者食用之餐點至「桃園榮譽國民之家」，讓同學們體驗服務他人的快樂，實踐老吾老以及人之

老的社會服務精神。

六、職場體驗

安排職場體驗活動讓同學邊看邊學是讓同學參與的最好方法之一。本計畫在107年12月10日參訪圓山大飯店松鶴廳外場服務工作，直接進入真實情境中觀摩並學習，並且邀請在「宴會膳食」專業領域具備豐富工作經驗之業界講師，進行「國宴廳」宴會餐飲服務現場解說。當日參觀松鶴廳、金龍廳與國宴廳，並由餐務部黃經理仔細解說外場餐具擺設原則與外場服務技巧。

陸、結論

透過多元課程設計安排，包括分組實作、校外見學、職場體驗、專業課程服務學習與職涯講座等等活動的進行，而在課程執行上透過「問題導向」學習的思考啟發方式，確實讓上課變得活潑有趣，提升了學習者的學習成效；加上以「滾動修正」概念，隨時修正最適切的教學方法，另一方面，同學透過討論、實作、參訪、服務與反思的系列學習活動，希望學習者能夠真正將專業知識內化成自己的一部分，並且可以實際應用在生活或工作當中，變成一種「帶著走的能力」，能夠真正接軌社會！

柒、執行計畫活動照片



107年11月01日，王朝大酒店玉蘭軒副主廚駱林榮主廚分享廚師30年經驗談。



駱林榮主廚示範教學。



駱主廚示範作品「上海菜飯」與「清蒸海上鮮」。



駱林榮主廚、學生與作品合照。



107年11月01日，台北威斯汀六福皇宮楊昇哲師傅說明東方與西方宴會菜特色與差異。



楊昇哲師傅親自示範軟殼蟹正確清洗方式，同學們認真學習。



楊昇哲師傅示範酥炸軟殼蟹實務操作技巧。



同學們與楊昇哲師傅還有乾燒大明蝦開心地大合照。



請同學到傳統市場採購黑毛豬後腿肉



請同學到濱江市場採購海水養殖吳郭魚



同學採購仿土雞分組實作醉雞



醉雞成品完成



107.10.06 與雲林台西聚鮮李宗燦先生合照



107.10.06 李先生講解養殖文蛤技巧



107.10.06 李先生說明捕撈文蛤技巧



107.10.06 同學們陸續準備進入養殖池體驗收穫文蛤



107.10.06 李先生帶同學進入養殖池準備體驗收成工作



107.10.06 同學入養殖池收穫之文蛤



107.10.06 李先生養殖之文蛤榮獲雲林三寶殊榮



107.10.06 同學們品嚐冠軍文蛤



107.10.06 師生們在「桃園榮譽國民之家」敬業樓前合照



107.10.06 師生送適合長者食用之餐點至「桃園榮家」



107.10.06送至桃園榮家餐點有鮮奶酪、麵包與蛋糕



107.10.06 同學餵榮民伯伯吃鮮奶酪



107.12.10 圓山飯店黃經理解說歷年招待過之名人



107.12.10 黃經理說明總統套房服務技巧



107.12.10 黃經理說明國際廳餐飲服務原則與技巧



107.12.10 黃經理說明松鶴廳外場服務技巧