

中國文化大學教師教學創新暨教材研發獎勵期末成果報告書

壹、計畫名稱

結合實務操作與問題導向學習之宴會膳食課程創新計畫

貳、實施課程/授課教師姓名

宴會膳食/劉馨嵐

參、前言

由於時代的變遷與網路的興起，傳統的理论課程若仍只以講授方式為主，可能同學低頭滑手機、上課缺席情形會層出不窮，正所謂「言者諄諄，聽者藐藐」，如此一來，學習成效必定降低；如果再加上課程設計不當，也可能讓學習者落入「鴨子聽雷」的狀況，因此，為了尋求比較能激勵同學學習動機之方法，所以本課程計畫增加「做中學、學中做」的實務操作，以及「問題導向」學習的思考啟發方式，讓上課變得活潑、有趣，提升學習者的學習成效，另外，同學透過討論、實作、參訪、服務與反思的系列學習活動，希望同學修完本課程後，不是把一切都還給老師，而是能夠真正學到專業知識，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」。

肆、計畫特色及具體內容

本計畫特色是以學習者（學生），為思考中心與主體目標，結合「實務操作」與「問題導向學習」之創新教學方式。

一、本計畫特色：

- (一) 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。
- (二) 導入「問題導向學習」方式，運用小組學習方式，在教學過程中，以「實務問題」為核心，分組討論。
- (三) 在課程設計上讓學生敢於質疑、善於質疑，提高學生的求知慾。
- (四) 在教學環境的設計上，讓學生產生新思維、新發展、提高興趣探索、提高學生的進取心。
- (五) 在教學活動的安排上結合實務操作，讓學生動手實踐，營造快樂學習的班級氣氛。

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) 在教學過程中，以「實務問題」為核心設計，並將全班分成 3 組進行分組討論。因為食品安全問題，一直是全民關切的焦點，吃的安全、健康與美味，更是人類共同追求的目標。所以本課程將「從農場到餐桌」此一模式的概念導入上課內容中，結合健康飲食、環境永續和社區活化之多重目標，設計相關討論議

題分組討論，藉以引發學習者學習興趣。

(二) 安排校外參訪行程也是讓同學參與的最好方法之一，讓同學邊看邊學，營造班級快樂的學習氣氛。目前台灣文蛤養殖 70% 在雲林，本計畫在 106 年 11 月 5 日參訪雲林台西文蛤養殖魚塭。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。

(三) 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；106 年 11 月 15 日當日，由師生送適合長者食用之餐點至「台北士林老人中心」，並親自服務長者，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」。

(四) 邀請業師協同教學，縮小學用落差，接軌就業市場。分別在 106 年 10 月 18 日與 106 年 11 月 08 日，邀請王朝大酒店玉蘭軒副主廚駱林榮師傅，蒞臨學校教授學生「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而同學觀摩，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。

(五) 書寫報告，食材比較，比較品種、產地、價格等等，直接帶到教學環境中，讓學習者直接比較與體驗，提高學生探索興趣。例如請同學採買本地與進口蒜頭等食材，進行儲藏與感官品評之比較。

伍、實施成效及影響（質化與量化）

(一) 校外參訪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，因此本計畫利用 106 年 11 月 5 日（周日）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，都是認真上進的，因此都非常認真見習。

雲林縣台西鄉水產養殖業者李宗燦養殖蝦子、文蛤已有 30 餘年經驗，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、金錢魚等工作魚，形成一個養殖生態，配合益生菌減少水質病原菌問題，因此完全不用藥劑，水產養殖物的品質有保障。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（參訪地點：雲林縣台西鄉中央路 76 之 12 號）。

（二）106 年 11 月 15 日藉由「宴會膳食」專業課程服務學習，師生送適合長者食用之餐點至「台北士林老人中心」，且親自服務長者，讓學習者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。學生發揮所學，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，培養學生有學以致用的能力，從經驗中學習提升組織能力以及自我反省的能力。在團體討論經驗中交換服務心得，察覺自我的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」。

（三）為縮小學用落差，接軌就業市場，分別在 106 年 10 月 18 日與 106 年 11 月 08 日，邀請業師協同教學，本學期邀請王朝大酒店玉蘭軒副主廚駱林榮師傅，蒞臨學校教授學生「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而同學觀摩，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。

陸、結論

課程設計、安排、執行上透過「滾動修正」概念，隨時修正最適切的教學方法，加上配合「問題導向」學習的思考啟發方式，確實讓上課變得活潑、有趣，提升學習者的學習成效，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，學期結束後，不會把一切都還給老師，而是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」，值得繼續推廣。

柒、執行計畫活動照片



106年11月5日參訪雲林台西文蛤養殖魚塭，同學進入魚塭體驗。



養殖魚塭負責人李宗燦先生，在魚塭前撈起文蛤及白蝦講解養殖知識。



參觀雲林海口生活館前簡報說明文蛤、牡蠣養殖與生長知識。



中午用餐實際體驗「從農場到餐桌」。



雲林晚上用餐實際體驗「從農場到餐桌」，並大合照。



在雲林「海口生活館」門口大合照。



106年11月15日師生送適合長者食用之餐點至「台北士林老人中心」。



親自進入長者活動小團體（紅圈者）與長者一起互動，讓學習者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。



親自進入長者活動小團體（紅圈者）與長者一起互動。



該中心輔導員介紹日照中心長者成員



106年10月18日，邀請王朝大酒店玉蘭軒副主廚駱林榮師傅擔任業師協同教學工作。



同學帶著作品與駱師傅開心合照。



106年11月08日，王朝大酒店玉蘭軒副主廚駱林榮師傅演講廚藝與廚德。



106年11月08日，同學帶著作品與駱師傅開心合照。