

教育部教學實踐研究計畫成果報告格式

教育部教學實踐研究計畫成果報告

Project Report for MOE Teaching Practice Research Program (Cover Page)

計畫編號/Project Number：PHE1080039

學門專案分類/Division：民生

執行期間/Funding Period：2019/8/1-2020/7/31

餐飲美學及素養課程發展之行動研究

(配合課程名稱/Course Name: 餐旅文化)

計畫主持人(Principal Investigator)：胡宜蓁

共同主持人(Co-Principal Investigator)：

執行機構及系所(Institution/Department/Program)：景文科技大學餐飲管理系

成果報告公開日期：

立即公開 延後公開(統一於 2022 年 9 月 30 日公開)

繳交報告日期(Report Submission Date)：2020/9/20

餐飲美學及素養課程發展之行動研究

現代社會消費者追求高品質與美的生活，日常生活中對餐廳而言，從過去較在乎食材新鮮及衛生，近年開始重視餐廳食物外觀設計、裝飾藝術、創意餐點、營造氣氛等，從各角落尋找美的蹤跡，因此美學成為一種餐飲趨勢，而從業人員的美學素養也變的重要。本教學研究計畫為培育學生的餐飲美學素養及相關表現，綜合國內外相關文獻後，以自我發展出餐飲美學課程進行實驗教學。

本教學研究採用行動研究及實驗設計進行教學介入，以選修餐旅文化(含餐飲美學)課程的55位科技大學餐飲管理系學生為實驗對象。學生於學期第一週、最後一週，實施前測及後測，統計以相依樣本t檢定檢視課程教學學生的差異效果。本教學研究結果說明，實施新發展融入餐飲美學課程對學生在部份餐飲美學素養(知識、態度、行為)及拍照美感表現上有顯著立即的教學效果。

關鍵字：素養、餐飲美學、課程發展、行動研究

Action Research of Food and Beverage Aesthetics and Literacy Curriculum Development

In the modern society, consumers strive for a life of high quality and aesthetics. From the perspective of restaurants, they were previously focused on the freshness and cleanliness of food ingredients but in recent years they have started to emphasize the exterior design of restaurant foods, decorative arts, creative meals, and ambience creation. As restaurants are seeking the traces of aesthetics in every corner, aesthetics has become a food and beverage trend. In addition, the aesthetics cultivation of staffers has also become increasingly important. The purpose of this teaching research is to nourish students' food and beverage aesthetics cultivation and related performance. Based on domestic and foreign literature, the food and beverage aesthetic curriculum is self-developed and used to conduct experimental teaching.

This teaching research adopts action research and experimental design to conduct teaching intervention. The research targets are 55 students of the Food and Beverage Management Department in a technology university taking the Food and Beverage Aesthetics course. In the first and last week for the semester, students are administered pre-test and post-test. Dependent samples t-test is adopted to assess the students' performance. Research results show that exercising the newly incorporated food and beverage aesthetics course has significant and immediate teaching effects on some of the students' food and beverage aesthetics cultivation (e.g. knowledge, attitude, behavior) and photo-taking aesthetics performance.

Keywords: Literacy, Food and beverage aesthetics, Curriculum development, Action research

餐飲美學及素養課程發展之行動研究

一、報告內文(Content)(至少 3 頁)

(一)研究動機與目的(Research Motive and Purpose)

問題澄清：觀光餐旅美學教育的課程(Hegarty, 2004)在各高職及大專院校已有開設，但是內涵建構及實施成效評估等方面的課程研究還有待加強。延續本人上一年度的「烘焙」美學教學實踐計畫，擴展到餐飲整體美學素養課程，瞭解具體有效的相關課程結構及學習能力評估指標。

研究目的：本教學型研究透過自行研發之餐飲美學及素養課程，在本校餐旅文化(包括餐飲美學)課程中融入美學及人文相關之素養，來提高學生之餐飲美學素養。

(二)文獻探討(Literature Review)

Fine學者強調美學經濟是一新興經濟型態，偏重抽象美感、美好體驗、獨特等附加價值的重要性，此等可創造能符合消費者內心真正需求，可成為企業跳脫微利時代競爭出路(Fine, 1992)，更是未來經濟發展趨勢。劉仲矩、詹孟慈(2013)認為餐廳美學的內涵，是由五種感官，視覺、聽覺、嗅覺、觸覺、及味覺等五項構面及20個指標組成，此研究進行分析，將五個主構面及次構面重要排序，結果顯示精緻餐點(味覺)排序為第一、後序前7個指標分別為：室內空間配置(視覺)、創新型料理(味覺)、清新茶飲(味覺)、料理溫度(味覺)、餐廳裝潢佈(視覺)、餐廳外觀設計(視覺)、播放音樂(聽覺)等，大部分集中在味覺及視覺感官構面。從上述文獻得知「餐飲美學」廣泛地涵蓋以下五種感官，視覺、聽覺、嗅覺、觸覺、及味覺環節的營造，包括餐飲產品美學、光線明暗、色調選用、隔間與動線規劃、裝飾布置、家具選擇與擺放、地板材質、桌巾、餐具質料與樣式、音樂類型、空間氣味掌控等。

(三)研究方法(Research Methodology)

本研究配合教學實踐計畫精神，僅使用「單組前後測」的實驗設計，研究場域及重點為此次課程上課教室及學生，以課程介入學生為課程主體。過程中採用量表問卷結果及實作作品來進行實驗教學成效之評估，學生在實驗處理前進行量表及IG拍攝作品前測，之後接受8週實驗教學之實驗處理，由研究者本人及協同教學老師擔任教學，在實驗處理結束後學生進行量表及拍攝IG拍攝後測。

1.研究範圍：本教學研究將在景文科技大學餐飲管理系中選修「餐旅文化」課程，進行延續1學期進行單一授課班級之教育介入實驗(僅有實驗組無對照組)。

2.行動研究：行動研究在本研究中以現場田野調查執行，從研究現場脈絡中可以獲得對研究有益的豐富資料。

3.研究假設：根據以上文獻，本研究將以發展的餐旅文化單科學期課程進行教學，以該課程部分目標(培養學生具備餐飲美學素養及餐廳拍照)為教學實施成效的評量準則，並提出研究假設如下：

研究假設1

接受美學課程教學的學生其美學素養(知識、態度、行為)後測表現顯著優於前測。

研究假設2

接受美學課程教學的學生其手機餐廳拍照及IG作品後測表現顯著優於前測。

(四)教學暨研究成果(Teaching and Research Outcomes)

分析學生「餐飲美學素養」量表信度。針對量表部份，本研究所使用的統計方法主要是平均數差異顯著性考驗，研究者統計學生在量表問卷之每大題的平均得分及標準差，以平均數統計來分析其反應情形，並進行t檢定考驗其前後測平均得分(表3)，以檢視本實驗教學的實施成效。在餐廳手機拍攝美照作品(IG表現：拍照美感；推薦介紹)方面，統計方法也是採用專家共識前後測之平均數差異顯著性考驗，以檢視本實驗教學的實施成效(表3)。在手機拍攝餐廳美照並Po在IG社群中拍攝表現之共識評量部分，為避免研究者個人因素而影響評分之信度，進行評分者信度考驗，本研究3位教師評分者，在分別評閱學生之前測及後測之照片作品後，進行Pearson積差相關統計以求得分數，並求得評分者間信度。

研究者進行學生量表問卷的前後測百分比、平均數及標準差的統計分析及平均數差異考驗。由表3得知：學生在餐飲美學素養問卷的知識、態度、技能、量表整體、手機拍攝餐廳美感照片作品上之前測平均分數分別為2.76、2.51、2.60、及6.80，後測平均分數分別為4.00、4.27、4.05、及9.70，經進行t檢定，餐飲美學素養之知識、態度、技能及IG餐廳拍攝照片作品均達顯著差異($p < .001$)。本研究教學實驗組在美學教學後，學生其餐飲美學素養之知識、態度、技能；及IG餐廳拍攝照片作品均優於教學前。由上述得知研究假設1及2均成立。本教學研究結果說明，實施新發展融入餐飲美學課程對學生在部份餐飲美學素養(知識、態度、行為)及拍照美感表現上有顯著立即的教學效果。

表1 學生在餐飲美學素養量表之前後測平均數差異考驗

內容	前測	後測	t值
餐飲美學知識(K1-K5)	2.76	4.00	21.80***
餐飲美學態度(A1-A11)	2.51	4.27	38.25***
餐飲美學技能(B1-B5)	2.60	4.05	23.41***
整體量表	2.59	4.16	34.71***
IG拍照美感表現	6.80	9.70	12.07***

*** $p < .001$

(五)參考文獻(References)

劉仲矩、詹孟慈(2013)。餐廳美學重要性之研究。行銷評論，10(3)，271~291。

Fine, G. A. (1992). The Culture of Production: Aesthetic Choices and Constraints in Culinary Work. *The American Journal of Sociology*, 97(5), 1268-1294.

Hegarty, J. (2004). Standing the heat: Assuring curriculum quality in culinary arts and gastronomy. Haworth Hospitality Press.