

教育部教學實踐研究計畫成果報告
Project Report for MOE Teaching Practice Research Program

計畫編號/Project Number：PGE1080306

學門專案分類/Division：通識(含體育)

執行期間/Funding Period：2020-08-01-2021-07-31

飲食物語—器皿與飲食文化的日常培力課程設計之研究
(配合課程：創意中文與鑑賞)

計畫主持人(Principal Investigator)：郭美玲

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)：2020/08/31

飲食物語—器皿與飲食文化的日常培力課程設計之研究

一、報告內文

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

(1) 研究動機

根據美國哈佛大學教授約瑟夫·奈伊(Joseph Nye)提出的論點，軟實力意指在國際關係中，除去經濟和軍事以外的第三方實力，例如：文化、價值觀、意識形態等各方面的影響力。根據英國一項軟實力調查，法國榮登榜首，以藝術文化的「軟實力」見長。因此，如何提升文化陶冶、美學素養，如何將傳統文化與先進文明相互交會出火花，以文化消費促進經濟利益，成為當今大學生應該必須具備的核心能力。國家政策將「表達、溝通與分享」列為九年一貫課程綱要十項基本能力中的第四項；這個基本能力，乃是有效利用各種符號和工具，表達個人的思想或觀念，善於傾聽及與他人溝通，並能與他人分享不同的見解或資訊。因此跨領域學習已成為未來教育的重要議題，大學生如何學會建構具有創造力和溝通力的故事，並與專業能力接軌，已是重要且必要的課題。為使觀光餐旅學院學生能更深化專業領域之內涵，培育廚藝學生在專業領域之外，更能將料理融入文化歷史及人文風格，達到使料理不單單只是口腹地享受，更可以是精神上的滿足。

本教學研究以飲食文化為主，結合飲食文學作品與典故，藉由閱讀賞析提升學生對料理文化的深入了解，經由敘事力訓練，增加學生溝通表達之效能；深入考察搭配各種飲食料理背後故事，逐步達到能理解、可賞析、能構思、能創新料理文化風情。

(2) 研究目的

本計畫透過跨越領域融合，在課程中強調利他精神之敘事教育，將專業知能融入敘事力訓練之新創課程，期待能翻轉單一領域之課程設計及教學型態。在課程中培養正確聽聞、摘記、閱讀、書寫、報告演示等能力。具體目標如下：

- 提升學生鑑賞分析文章能力，尤其是各種描述餐飲料理相關之文章。
- 增強學生理解他人言論及自我溝通表達能力，建立良好互動關係。
- 融入敘事力教學，發揮學生聯想力、想像力及創造力，提升餐飲相關敘事能力。
- 能組織建構有劇情、有情節，能扣人心弦的故事，融入餐飲料理之中。
- 能反思及回饋所學，應用於實務上，並積極參與公益服務，展現專業及通識能力。
- 使餐飲科系學生搭上「專業化、企業化、國際化」列車，以清晰的口齒，良好的說話技巧及吸引人的故事內容介紹餐桌上的菜餚。

2. 文獻探討(Literature Review)

(1) 跨領域的教學

跨領域的教與學應為包含兩個以上的學科專業，目的是為讓學習者可藉由接觸多種知識與了解多元的學習目標，而可漸漸打破對學科專業隔閡，發展出來後續的多元思考與創新問題解決的能力。近年來有關語文或通識結合數位及跨域的研究有增加的趨勢，透過實踐與力行，進而達成全人發展(教育部，2014)，且建議學校應設計具備素養導向之教學與學習，應強調跨科目與跨領域的整合(蔡清田，2014；范信賢，2016)。

為因應產業人才就業需求，可已將課程與產業或是場域連結，應用產業或是場域中實際發生的議題與問題，作為學校課程素材來發展教學及活動。另外，建議採用團隊合作方式進行學習，一起討論與解決這些議題及問題，則學生則可在此學習過程中逐漸培養出跨領域合作與問題解決能力(蔡清田，2014；范信賢，2016)。

(2) 職能(技能)

職能最早起源於西元1963年，由哈佛大學心理學家McClelland主張，工作成效的好壞決定

於工作者的態度、認知、及特質，McClelland研究發現智力並不是決定該員工工作績效好壞的唯一因素，而有許多其他影響因素，例如態度、認知、以及個人特質等，並將其定義為「職能」，以有別於過去以「智力」作為公司企業篩選人才的標準，此些有關職能範疇與意義的討論，才大幅度增加，並逐漸開始應用於企業之人力資源管理 (Spencer & Spence, 1993)。另外，過去國內外文獻中顯示：技能(competency)不等同於技能(skill)，職能雖是整體性觀念，但無法回應特定情境下的複雜要求，職能即為一種適當使用知識、認知與技能的能力，它包含態度、情緒、倫理價值、動機、行為等。

(3) 美學教育及敘事力

國外研究常進行教育與課程之相關研究，實驗之驗證可幫助教師及學生可以增加互動及產生教學相長之效果，故此類型之研究受到教育學者重視(如 Inui, Wheeler, & Lankford, 2006)。國內餐旅教育類似國外教育市場近年快速的成長，使教育學者專家開始關心此領域教育的品質 (Hsu, 2002; Hu, Chen, & Lin, 2006; Kivela & Kivela, 2005; Su, Miller, & Shanklin, 1997/1998; Hertzman & Stefanelli, 2008；陳宏斌，1998)。再加上餐旅業因競爭激烈而快速變化，產業界對餐旅廚藝管理人才的需求變成更加重要。

近年來在觀光餐旅教育領域，常被採用設計及驗證教學課程及教學法的效能(如 Joseph, 2006; Horng & Hu, 2009)。例如有學者將創造力技法融入廚藝課程教學，在課程中加入創造力與美學、創意廚藝作品的意涵、五感與廚藝創造力、廚藝專業技巧與廚藝創造力等四單元，透過創意產品製作前後比較，研究發現其發展課程可以顯著提升學生廚藝之創意展現，使學生有效學習及產出具創意點子之產品(洪久賢，2007)；另有學者以研究發展之廚藝創新職能課程，在餐飲課程中進行16週之教學介入實驗，可顯著提升學生廚藝創新職能表現(胡夢蕾，2011)。

Balazs認為廚藝藝術是一個屬於創意的產業，就像電影業，戲劇，流行服飾一樣。廚師創意的產出需要藝術家般的創意，排除一切限制發揮最大的創造自由，有創造力的廚師就像一個藝術家，用特別的方式去處理食物原料、使菜餚更具其特殊意義(Hegarty & Mahony, 2001)，將廚師對菜餚的意義灌輸給用餐者，即是一種溝通與表達。

Fine(1992)強調「美學經濟」是一個新興的經濟型態，這種價值的創造能符合消費者內心的真正需求，也是企業的新出路，更是未來經濟的發展趨勢。而餐飲美學包括：產品美學、行銷故事、裝飾布置、家具選擇與擺放、桌巾餐具的質料與樣式、空間氣味的掌控等，近年來國內外也有愈來愈多的相關探討及研究出現，如 Albala (2011)。

(4) 課程研發

課程是一種有計畫的教學活動，也是預期學生的學習結果，課程應該事先制定一套有結構的學習目標(或能力指標)，教師其所有的教學活動都是為達到課程目標而設計(施良方，1997)。Goldstein (1993)對課程成效評估的定義為欲達成教學的目標，應針對該目標訂定相關訓練計畫，有系統蒐集資料，並評量學習者改變的情形，以作為日後篩選、採用或修改課程計畫的基礎。Tyler (1949)定義課程的實施成效評估，為一種學生表現與學習目標相比較的過程，亦即要評量學生改變的情形。

過去許多研究均指出餐旅相關課程應涵蓋餐旅管理領域的基本原則，及在餐旅管理中特殊應用(如洪久賢，2007；洪久賢、王麗菱、吳碧華，2002)。課程應結合餐旅專業知能、技術、管理與科學原則。餐旅核心職能應包括：知識深度廣度、技能熟練度、及專業態度等。

在許多餐旅廚藝相關課程研究中，均強調職業反思(reflection)及創造力(creativity)對餐

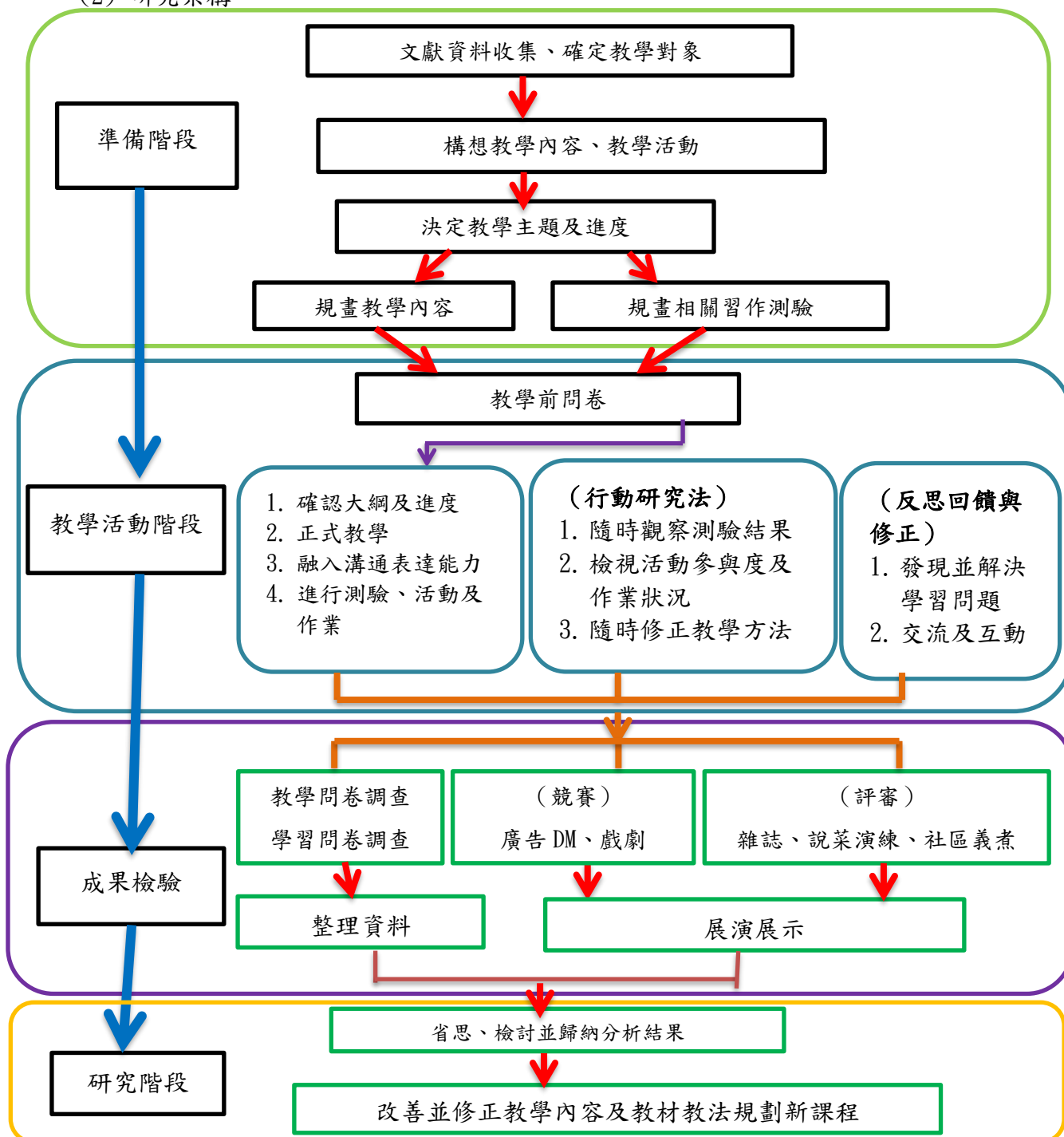
旅管理者的重要，可以幫助他們增加問題解決與彈性思考的能力，反思力（reflexivity）也可確保餐飲課程的品質（Hegarty, 2004; Horng & Hu, 2009），故學校的專業課程應以結合人文通識與專業技術融為一體的態度，在課程中以反思為一種訓練習慣，對相關內涵及運用技術謹慎地詮釋與反省，可使學生與消費者之間產生互動，增進消費者對專業者的信任度及依賴性。

3. 研究設計與方法(Research Methodology)

(1) 研究對象

本研究教育介入研究對象為景文科技大學餐飲管理系廚藝組一年級學生，並配合必修「創意中文與鑑賞」課程，其先備特質及經驗為選填該科系就讀之學生，大多數為技職體系餐飲類科相關科別入學，對飲食料理技術已具備基礎能力，能理解透過文字敘述所呈現的內容，且較能掌握對飲食料理五覺的描述意境及感受程度。

(2) 研究架構



(3) 研究方法

本研究進行方式採合作行動法，學生在進行近一學期的典籍（包含古代、近代及現代）中有關餐飲等之文章或詩詞的閱讀欣賞後，開始從文字構面思考形成實質構面的可能性，也就是從文字變成成品的可能性。學期間的成績也以實際操作的作品作為考核，一方面觀察學生是否在表達的能力表現上提升能力，一方面藉由不同類型作業激發學生對餐飲的想像力與創造力。為達成實作與理論可配合的理想，亦邀請專家學者與學生分享餐飲相關內容。最後在母親節前夕，帶領學生進入社區進行類義煮活動，體驗學以致用、從做中學的真正意義。

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

(1) 教學過程與成果

A. 教學過程

- 閱讀賞析：飲食文學欣賞，從古今中外經典作品中，體會食物背後的文化美學，欣賞飲食器具的工藝傳承，從培養鑑賞能力，進而追求表達溝通的技巧。
- 創新編寫（敘事能力）：藉由對料理的熱情，編寫料理故事，使飲食不僅僅是民生基本問題，同時能兼具風味及風格特色的飲食文化。
- 溝通表達（表達能力）：練習撰寫說菜稿，一盤色香味俱全的佳餚，配上「食藝文解說員」的介紹，享受層次增加了！
- 先備能力：為使學生能將專業知識發揮到最大價值，且能在學習成果發表會展現順利，安排校外專業機構來校教學並取得服務志工證、緊急救護CPR證照，
- 綜合能力：美食雜誌製作：編輯與飲食相關題材之美食雜誌。

B. 教學成果

- 多元的評量方式：
設計有別於紙筆測驗的實作評量方式：多元的評量方式，文學與專業結合的說菜、創意食器設計、廣告美學練習、菜單設計等，不但吸引學生投入作業，也讓學生享受作業的樂趣。
- 提升學生口語表達能力：
在各單元的教學後讓學生接受不同的作業考驗，增加文字及口語表達機會，也因此建立學生勇於表達與創新的自信心。從學生前後測的評量來看，在溝通表達方面的分數明顯提升最少5%。
- 強化學生學習動機：
不同形式重設計讓學生在課堂自學的時間增加，增強了學習的慾望，例如：
 - 創新料理沙拉：邀請有機栽培達人演說，並臨場植栽教學，學生重新認識沙拉食材，進而有研發各式沙拉搭配。並配合美學攝影，營造餐飲廣告美學。
- 實際操作合作行動：最後成果，帶領學生實地參與社區義煮活動，學生分組從設計銀髮族菜單、說菜單、闖關遊戲、烹煮、裝盒、發送等每一個環節，學生皆親自設計操作，實際體會分工合作後的努力成果。

(2) 教師教學反思

- A. 改變既有偏見：對大一新生而言，國文這個科目已經學習多年，因此不論科目名稱如何改變，既有印象已經形成；本校有鑑於此，國文組教師花費四年時間，重新針對各院特色編輯專屬教材，並將科目名稱從「大一國文，」修改為「本國文學與經典選讀」，再修訂為「創意中文與鑑賞」。主要增加選編與各院特色相甫的篇章，並結合學生特質，除原有的賞析經典之外，設計讓學生能培養第二專長的作業。
- B. 期初雙向溝通：為使學生能充分了解課程內容，在學期初的課程說明即需

要與說生作溝通，學期中各類型作業均需逐項說明，並讓學生預排進度，才能讓課程進度與作業相互配合。

- C. 紙本與實作作業相配合：技職體系學生偏向喜好實作，對紙本作業稍較抗拒；但從本計畫操作來看，只要紙本作業與實作過程相配合，反而增加學生反思施作流程的機會，滾動式修正做法，讓學生成果表現更好。
- D. 跨領域學習：為了能實地了解餐飲相關從業人員職場需要，本人曾經與實習訪視老師一起至學生實習餐廳訪視學生及實習主管，深入了解業界對學校教學及學生能力的需求為何，故在符合課程內容的前提下為學生安排額外的急救證照及志工證照課程，學生接受度高，甚感安慰。

(3) 學生學習回饋

- A. 積極學習新知：本班學生皆具有專業基礎，對食物烹煮都能嫺熟靈活，未能達到通識知識與專業結合，學生多能接受從飲食文學入手，並有強烈企圖心了解名菜典故。
- B. 實作演練熱烈：本計畫在上學期邀請有機栽培業者黃河農源開發股份有限公司董事長芮嘉航蒞校講演，並實際讓學生種植水耕有機蔬菜，並利用種植出的蔬菜作生菜沙拉廣告攝影作業；另外也邀請劉昱伶營養師向學生講演餐桌營養的重要，並現場打出營養又養生的以蔬果汁為作業；這兩項作業都能讓學生兼具增進專業及人文知識，學生上起課來也十分有勁，明顯出席率都很不錯。
- C. 嘗試接觸跨域知識：餐飲類群的學生，未來職涯一定會接觸許多客人，因此本課程除在應用文單元搭配基本禮儀及面試技巧教學外，另外也融入急救證照及志工證照的學習，十分慶幸的是學生都能領會重要性，願意花額外時間參加訓練並考照，讓餐飲業的服務品質更好。
- D. 樂於服務奉獻：本班學生雖在學其中遇到一情，但學生仍抱持不到最後，決不放棄的心情，分組進行各項準備工作；雖至五月疫情漸緩，經審慎討論後改變方式，由學生分別在學校及社區廚房從凌晨四點開始分別洗切煮食，再將料理送至社區包裝成便當，社區亦分批引導銀髮族長輩保持社交距離進入會場，進行簡單防疫問答益智遊戲，最後領取便當、康乃馨、水果及甜點，過程歡樂有序，長輩們在疫情稍解後獲得一次活動機會參與長者超過 120 為，終於完成本課程最後一項教學實踐作業。活動後學生反饋熱情，紛紛激起服務熱忱，願意持續擔任社區義煮志工，此項活動並獲得媒體報導及新北市政府獎勵。

二、 參考文獻(References)

1. 劉孟珊 (2003)人際溝通能力量表之發展 國立雲林科技大學
2. 林我崇 (2003)問題導向教學策略對技職校院學生行銷研究學習成效及人際溝通能力提昇之研究 國立彰化師範大學
3. 何粵東 (2005)敘說研究方法論初探，應用心理研究
4. 黃月美 (2005)敘事研究--一種理解課程與教學的新途徑，教育研究月刊
5. 王政彥 (1989)溝通恐懼與學業成就、自我概念、自我坦露之研究，國立政治大學
6. 顏呈嘉 (2017)推動大專校院職涯輔導工作實施計畫成效分析-以僑光科技大學為例，僑光科技大學
7. 王玫 (201606 40:1期)以敘事力作為引領跨領域學習之課程設計提案——以「食飲·

拾影——原味覺醒之美成敘事培力」為例，德明學報

8. 吳俊憲、吳錦惠 (2018)應用「問題導向學習」於大學通識課程之行動研究，臺灣教育評論月刊
9. 陳俐君、蔡慧美；趙啟傑 (2018)阿美族野菜文化對幼兒園課程的健康飲食觀念傳遞之行動研究--以臺東縣某國小附幼為例，運動與遊憩研究
10. 張靜敏、王增勇 (2018)不同的教學想像：一位教師參與「聽與說故事」課堂的行動敘說，東吳社會工作學報
11. 黃俊儒 (2018)教學與研究的雙螺旋--通識教育教學行動研究之實踐面向，教育研究月刊
12. Amia Lieblich, Rivka Tuval-Mashiach, Tamar Zilber 著 吳芝儀翻譯 (2007)敘事研究：閱讀、詮釋與分析 濤石出版社
13. 胡紹嘉 (2008)敘事、自我與認同—從文本考察到課程探究，秀威資訊出版公司
14. 莊明貞等人 (2010)敘事探究：課程與教學的應用（附光碟），心理出版社
15. 周志建 (2012)故事的療癒力量：敘事、隱喻、自由書寫，心靈工坊 出版社

三、附件(Appendix)

1. 前測(9/19)

景文科技大學 「話說」料理-食藝敘事培力課程設計研究問卷 (前測)						
親愛的同學您好： 為能了解同學們修課前後在多元敘事能力的差異，以增進教學計畫對您的學習有所幫助，特設計本問卷，希望您提供寶貴的意見，以作為我們持續改進的參考，感謝您的熱情參與，請依您實際參與上課的情形，就下列個題目選擇最適當的□打勾。						
一、基本資料						
課程名稱/開課班級：藝文一第		姓名/學院：康國全 120812324				
二、問卷內容						
填表日期：108. 9. 19						
編號	題目	非常同意 (1)	同意 (2)	普通 (3)	不同意 (4)	很不同意 (5)
1	您覺得別人喜歡聽您說話或說故事。	☐	☒	☐	☐	☐
2	您可以聽懂別人話中所說的事情、過程、觀點。	☐	☒	☐	☐	☐
3	您可以流暢地用言語表達想法或敘述事情始末。	☐	☒	☐	☐	☐
4	您可以在閱讀新聞或任何資訊時，很快地抓到重點。	☐	☒	☐	☐	☐
5	您可以將文字將所思想，完整且流暢地書寫出來。	☐	☒	☐	☐	☐
6	您可以在聽完別人敘述一件事情之後，以自己的方式再完整的表達一次。	☐	☒	☐	☐	☐
7	您自認是一個會說故事的人。	☐	☒	☐	☐	☐
8	您有自信擔任料理的食藝文解說員。	☐	☒	☐	☐	☐
9	就您所聽過或看過的故事、傳說、創作中，請將您認為最有創意的內容，用約 100 字簡略敘述於下。 在高中時，班上同學用台語說了「一隻小豬」的故事，雖然故事內容差不多，不用不同的語言，所說出來的感覺也大不相同，所以我覺得很有趣。					
10	請利用右列所有詞彙，撰寫成約 100 字的小故事：龍貓、幻想、人工智慧、金色。 在一個人工智慧的幻想中，有一隻肥肥的金色龍貓，它非常愛玩，也要吃，雖然日子過的很輕鬆自在，不過它對工作不關心，因為它認為沒有人可以陪它，最後時常覺得因為寂寞而死。					

~謝謝您填寫問卷~

景文科技大學 「話說」料理-食藝敘事培力課程設計研究問卷 (前測)						
親愛的同學您好： 為能了解同學們修課前後在多元敘事能力的差異，以增進教學計畫對您的學習有所幫助，特設計本問卷，希望您提供寶貴的意見，以作為我們持續改進的參考，感謝您的熱情參與，請依您實際參與上課的情形，就下列個題目選擇最適當的□打勾。						
一、基本資料						
課程名稱/開課班級：景文大學藝文一第		姓名/學院：康國全 120812324				
二、問卷內容						
填表日期：108. 9. 19						
編號	題目	非常同意 (1)	同意 (2)	普通 (3)	不同意 (4)	很不同意 (5)
1	您覺得別人喜歡聽您說話或說故事。	☐	☒	☐	☐	☐
2	您可以聽懂別人話中所說的事情、過程、觀點。	☐	☒	☐	☐	☐
3	您可以流暢地用言語表達想法或敘述事情始末。	☐	☒	☐	☐	☐
4	您可以在閱讀新聞或任何資訊時，很快地抓到重點。	☐	☒	☐	☐	☐
5	您可以將文字將所思想，完整且流暢地書寫出來。	☐	☒	☐	☐	☐
6	您可以在聽完別人敘述一件事情之後，以自己的方式再完整的表達一次。	☐	☒	☐	☐	☐
7	您自認是一個會說故事的人。	☐	☒	☐	☐	☐
8	您有自信擔任料理的食藝文解說員。	☐	☒	☐	☐	☐
9	就您所聽過或看過的故事、傳說、創作中，請將您認為最有創意的內容，用約 100 字簡略敘述於下。 一位男生一位女生住在一起幾年，男生過任何工作，是像藝術的朋友，雙方都不知道男的是會畫對方的，有一天男生因生病是突然撒手不顧讓女生知道，其實男生早就發現，兩人都很不想，雙方互相表白，結局結果是悲傷，因為男生過世，女生獨自一人想他。					
10	請利用右列所有詞彙，撰寫成約 100 字的小故事：龍貓、幻想、人工智慧、金色。 從前有一隻龍貓被人類愛上人工智慧的龍貓，牠有不會幻變自己是真正的人類，有一天牠被金色頭髮的男生人綁走，那位男生人類真的就像人類，然而事情就成了。					

~謝謝您填寫問卷~

2. 志願服務研習(10/22-10/25)



景文科技大學 108 學年度第一學期 志願服務研習活動

課程：創意中文與鑑賞 班級：廚藝一勞 學號：120812302 姓名：張導堯 日期：20191024

- 你認為志工和義工之間有何差異？
義工是長期服務，而志工是幫忙。
志工是臨時的，不會因為時間長而改變其志工的服務。
- 你認為助人者應該具備哪些特質？
有同理心，有愛心，有耐心，助人為快樂之本。
- 請問你認為身為餐飲界為來的生力軍，有哪些志願服務工作可以貢獻你的專業能力？
發揮你的專業，也可以讓沒有能力的人吃到美味的佳餚。
- 下列幾項選擇志工的條件中，你認為哪二項最重要？為什麼？
A 品德操守 B 專業能力 C 認同使命 D 同情心 E 成熟穩定
A、D
因為同情心是，不該有歧視的動作。
因為要共負重，做好自己的本分，才有能力去指導他人。
- 在有限的生命裡，如何豐富自己的生命價值？未來行有餘力時你還期待什麼？
不管多大的事情，就算幫倒忙，在有限的生命裡，出一份力，是一份力。
未來能看見大家的愛心，是最美的風景。
- 你覺得未來志願服務工作應該朝哪些方向發展或努力？
環境，大自然被破壞的太快，要保護環境。
能盡一分力量是一分。

☆☆☆ 謝謝你的加入，這個世界因為有你，更顯得溫暖而美麗！ ☆☆☆

景文科技大學 108 學年度第一學期 志願服務研習活動

課程：創意中文與鑑賞 班級：廚藝一勞 學號：120812321 姓名：黃翰庭 日期：20191024

- 你認為志工和義工之間有何差異？
志工不拿錢，自願去做。
義工有拿薪水。
- 你認為助人者應該具備哪些特質？
熱心、有心想幫助他人、同情心、同理心。
- 請問你認為身為餐飲界為來的生力軍，有哪些志願服務工作可以貢獻你的專業能力？
煮菜、食品衛生志工、生廚房師志工。
- 下列幾項選擇志工的條件中，你認為哪二項最重要？為什麼？
A 品德操守 B 專業能力 C 認同使命 D 同情心 E 成熟穩定
C，因為我覺得如果沒有認同這項工作，做起來會很辛苦。
C、B 或 D 的，在遇到困難時，能不退縮的解決問題。

最有同理心 最有愛心
→ 長髮男孩 → 陳爸
→ 因為幫助他人 → 因為不計成本
為弱勢兒童提
供幫助

5. 食器創意設計

景文科技大學 「話說」料理-食藝敘事培力課程

班級/座號/姓名: 廚一 20810338, J-1

九宮格食器設計

食物特性

海鮮類為主，
方便食用，
(無骨或無刺)。



食用時機

前菜，開胃菜為主。

期許功能

具有相當的美感
和方便性。



食物類型 (9分)

料理名(請寫)：_____
詳細描述(請寫)：_____
名稱

材質

陶瓷或鐵
和不鏽鋼

外型

可以以食指拿入
提起食物。



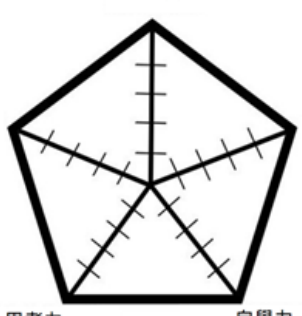
如果是鐵製，
上方可以以磁石材料，
下方可以以磁石材料。

行銷管道

我打算帶到各餐廳
行銷，並且展現自己的
誠意——贈送一餐給餐
廳，了解這個產品的傳
播。

景文科技大學
「話說」料理-食藝敘事培力課程設計研究
學思達五力表達能力自我檢測分析圖

表達力



合作力

思考力 自學力

領導力

班級 _____ 學號 _____ 姓名 _____ 填寫日期 _____

填寫說明：

1. 自學力：文章閱讀理解、線前準備
2. 思考力：作業問題理解、教師提問
3. 領導力：小組統整分配、引導分享
4. 合作力：小組互助答題、支援組員
5. 表達力：上台口頭報告、問答書寫

器作業單

地點場合

加價值

的方面，
在煩惱什麼
在哪，它可
以一次找到你
要的需求。

行銷管道

餐廳、家庭、咖啡
飲料店、酒吧。

也節省很多時間。

選用玻璃材質，可以抗
高溫和高濕，也可以避免
化學污染，在視覺上
也能呈現出個體，
相對也不必害怕破裂，
因為玻璃材質上有附
上防已材質。

材質

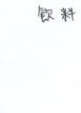
醬料：



醬料：



醬料：



外型

行銷管道

(12/05)

6. 學思五力量表

7. 敘事力量表

表達力評量表							
邏輯統整	A	B	C	溝通互動	A	B	C
推理分析 □A□B□C	能表達事件(問題)背後的意涵	能清楚表達關鍵問題	能表達出表象意義	能理解他人的語言、符號 □A□B□C	能正確回饋他人言語 (proper feedback)	能給予回饋，但有時不適當	僅能部分回應，但不能有效理解
統整歸納 □A□B□C	能完整呈現架構	能精準陳述重點	能掌握事件內容	能運用溝通策略達成目標 □A□B□C	能使用至少三項策略	能使用兩項策略	能使用一項策略
邏輯思維 □A□B□C	能運用圖表分析事理	能清楚表達事件真偽	能表達自我想法	能同理聽者的感受	能觀察群眾反應，並適當回應	偶而能觀察群眾反應，但有時無法適切回應	有時能觀察群眾反應，但無法適切回應
口語表達	A	B	C	肢體表達	A	B	C
口齒清晰 □A□B□C	語調有抑揚頓挫	咬字清楚不黏字	發音正確	眼神 □A□B□C	環顧聽者並能與聽者對焦 (照顧全部聽眾)	環顧部分聽者並留意到部分聽者反應 (照顧少數部分族群)	眼神不能對焦或環顧聽眾 (忽視聽眾反應)
語速適中 □A□B□C	依情境變化，適切掌控語速	能維持合理等速	速度快慢不能掌握	表情 □A□B□C	符合表達內容，適當回應 (點頭或正面回應)	表情單調	無任何表情
表達流暢 □A□B□C	口語表達不停頓，且清楚聯繫前後文句	口語表達不停頓	口語表達偶有停頓	肢體 □A□B□C	符合表達內容，具體恰當	手勢單一	沒有手勢
圖文製作應用	A	B	C	自信與勇氣	A	B	C
文字呈現 □A□B□C	能將內容以簡短文字呈現，且有層次的確實表達重點	能將內容以簡短文字呈現，且確實表達重點	能將內容以簡短文字呈現	主動表現 □A□B□C	積極提出、回應問題	被動回應問題	羞於表達
能將資料整理成圖表呈現 □A□B□C	能以圖表呈現資料，圖表內容讓人清晰理解，且呈現出差異比較	能以圖表呈現資料，圖表內容讓人清晰理解	能以圖表呈現資料	迎接挑戰 □A□B□C	積極提出疑問、辯證	被動提出問題	羞於提出問題
能善用科技工具呈現圖文資料 □A□B□C	能以簡報軟體整合呈現圖、文、影片、聲音，轉場流暢合宜	能以簡報軟體整合呈現圖、文、影片、聲音	能以簡報軟體呈現圖文資料	肢體展現 □A□B□C	主動眼神接觸	被動的眼神接觸	羞於目光接觸，且動作畏縮

8. 飲食文學作業單

景文科技大學 「話說」料理-~~食藝~~敘事培力課程設計研究食器作業單

班級/座號/姓名: _____

飲食文學 / 你真的懂吃?

五個以口作為部首的字。	五個以食作為部首的字。
寫五個跟吃有關的成語。	寫五個跟喝有關的成語。
寫三個有關美味的詞彙。	寫三個有關難吃的詞彙。
形容冷食的詞彙。	形容熱食的詞彙。
寫出 5 個跟烹煮有關的人物，古今中外皆可。	
寫出 5 個跟飲料有關的人物，古今中外皆可。	
寫出 2 個寫過飲食文學作品的作者及書名篇章。	

9. 社區義煮活動說明會(03/16)



10. 料理故事編寫

景文科技大學 108 學年度第 1 學期 「創意中文與鑑賞」

「話說」料理-食藝敘事培力課程設計研究飲食文學作業單

請編寫美食故事大綱。

美好的文句內容能提升我們的性靈感知!

→ 人物、主角人格特質解說

場景介紹

故事背景

主要料理

故事情節

請寫出原故事重點大意:

頁 4 人類之所以為萬物之靈, 只因為我們懂得記取教訓!

讀書使人充實, 討論使人機智, 筆記使人準確……識史使人明智, 識詩使人安秀, 數學使人周密, 科學使人深刻, 倫理使人莊重, 邏輯修辭使人善辯。凡有所學, 皆成性格。——培根

景文科技大學 108 學年度第 1 學期 「創意中文與鑑賞」

「話說」料理-食藝敘事培力課程設計研究飲食文學作業單

請改編料理故事:

頁 5 讀書即未成名, 究竟人高品雅。修德不期獲報, 自然夢隨心安。

閱讀使人增長智慧、改變氣質。孩子們! 希望大家都能像海綿, 努力充實養分!

11. 急救訓練研習(04/16)



12. 母親節我愛婆媽社區供餐活動(05/07)



13. 餐桌上的營養學專



題講演(06/11)

14. 廣告的影響力(6/18)

廚一節, 丁一修
120812338

景文科技大學 108 學年度第二學期

「話說」料理-食藝敘事培力課程設計研究廣告作業單-廣告詞的影響力









15. 後測問卷

景文科技大學「話說」料理-食藝敘事培力課程設計研究問卷

親愛的同學您好:

為了解同學們修課前後在多元敘事能力的差異,以增進教學計畫對您的學習有所幫助,特設計本問卷,希望您提供寶貴的意見,以作為我們持續改進的參考,感謝您的熱情參與。以下問卷內容,請您依實際參與上課的情形,選擇最適當的□打勾。謝謝!

一、基本資料

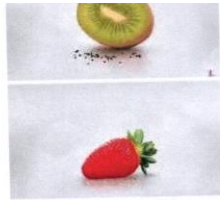
課程名稱/開課班級:

姓名/學號:

二、問卷內容

編號	題目	非常同意	同意	普通	不同意	很不同意
1	我覺得別人喜歡聽我說話或說故事。	☐	☐	☐	☐	☐
2	我可以聽懂別人話中所說的事情、過程、觀點。	☐	☐	☐	☐	☐
3	我可以流暢地用言語表達想法或敘述事情始末。	☐	☐	☐	☐	☐
4	我可以在閱讀新聞或任何資訊時,很快地抓到重點。	☐	☐	☐	☐	☐
5	我可以用文字將所思想,完整且流暢地書寫出來。	☐	☐	☐	☐	☐
6	我可以在聽完別人敘述一件事情之後,以自己的方式再完整的表達一次。	☐	☐	☐	☐	☐
7	我自認為是一個會說故事的人。	☐	☐	☐	☐	☐
8	我可以有條理、清晰易懂地講解一道料理。	☐	☐	☐	☐	☐
9	我覺得在我講解料理時,別人能理解我的想法。	☐	☐	☐	☐	☐
10	我能夠運用料理的特色,融入到食藝解裡。	☐	☐	☐	☐	☐
11	我能為一道料理找出獨特的觀點,並加以解釋敘述。	☐	☐	☐	☐	☐
12	我在解說料理時能掌握節奏並保持流暢。	☐	☐	☐	☐	☐
13	我懂得設計解內容,以精簡扼要、深入淺出。	☐	☐	☐	☐	☐
14	我能利用不同的媒體技術介紹料理(如攝影、社群媒體文案等)。	☐	☐	☐	☐	☐
15	我覺得我拍攝的照片可以凸顯料理的特色及美味。	☐	☐	☐	☐	☐
16	我覺得別人喜歡我為食物、料理所拍攝的照片。	☐	☐	☐	☐	☐
17	我能夠完整地寫出一篇專門介紹料理的文章或食譜。	☐	☐	☐	☐	☐
18	我覺得透過我的敘述,可以凸顯料理的特色及美味。	☐	☐	☐	☐	☐
19	我覺得別人能理解我為食物、料理所寫的文章。	☐	☐	☐	☐	☐
20	我有自信擔任料理的食藝解員。	☐	☐	☐	☐	☐

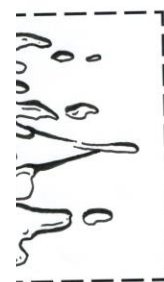
-感謝您填寫問卷-





現三年 12065311 郭玉清
張雅晴 120612120

影響力



16. 新聞報導

景文科大師生走入社區關懷長輩 歡慶母親節及宣導防疫知識

【景文科大即時新聞網】隨著武漢肺炎國內疫情趨於平穩，又逢母親節前夕，來自景文科技大學餐飲系師生，於2020年5月7日在新店區玫瑰里滿堂彩關懷據點，舉辦「我愛婆婆、惜食感恩活動」，參加人員全程量體溫、帶口罩，烹調派派美食健康餐盒，並以玩關卡遊戲宣導防疫知識與送每位銀髮母親康乃馨行動，提前歡慶長輩母親節快樂。

這項活動是由餐飲管理系郭美玲老師指導學生製作，一群年輕學生化身小廚師，拿起菜刀、鍋鏟，精心展現的盒餐內容作品有「香醇白飯、塔香杏鮑菇、薑絲蛤蜊炒絲瓜、清炒高麗菜、古早味菜園蛋、紅燒蘿蔔燉肉、椒香去骨雞、糖醋魚片、南瓜蔬菜湯、涼夏仙草與四季鮮水果」，而且還附上一張感恩卡；拿到豐富可口餐盒的婆婆們，急切的想知道是如何創意組合？

本次活動謝佩穎總召微笑的說：「椒香代表台灣特色、仙草適合老人家又退火氣；我們選擇這些菜取決於較好



婆婆媽媽們身體安康、永遠年輕、開開心心！」。

餐飲系師生另外設計了「防疫實果」及「防疫三劍客」互動遊戲（肥皂勤洗手—內外夾弓大立腕、出門戴口罩、保持人際安全距離），進行小型的衛教及防疫知識宣導活動，走完全部關卡，可獲得學生獻上康乃馨；讓參加的銀髮婆婆媽媽們著師生們品頭論足，紛紛豎起大拇指說問太久了！今天我們這陣子最快樂的一天！謝謝景文科大師生用心安排。



文教新聞 · 三民社

景文科大師生走入社區關懷長輩歡慶母親節及宣導防疫知識

中央社 (2020-05-11 12:07)

分類 新聞 生活 政治 社會 財經 科技 國際 大陸 健康 體育 生活 資訊 旅遊 兩岸 雜誌 娛樂 汽車 政府 報社

景文科大師生走入社區關懷長輩歡慶母親節及宣導防疫知識

【中央社訊】隨著武漢肺炎國內疫情趨於平穩，又逢母親節前夕，來自景文科技大學餐飲系師生，於5月7日在新店區玫瑰里滿堂彩關懷據點，舉辦「我愛婆婆、惜食感恩活動」，參加人員全程量體溫、帶口罩，烹調派派美食健康餐盒，並以玩關卡遊戲宣導防疫知識與送每位銀髮母親康乃馨行動，提前歡慶長輩母親節快樂。

這項活動是由景文科大餐飲系老師郭美玲指導學生，一群年輕學生化身小廚師，拿起菜刀、鍋鏟，精心展現的盒餐內容作品有「香醇白飯、塔香杏鮑菇、薑絲蛤蜊炒絲瓜、清炒高麗菜、古早味菜園蛋、紅燒蘿蔔燉肉、椒香去骨雞、糖醋魚片、南瓜蔬菜湯、涼夏仙草與四季鮮水果」，而且還附上一張感恩卡；拿到豐富可口餐盒的婆婆們，急切的想知道是如何創意組合？

本次活動謝佩穎總召微笑的說：「椒香代表台灣特色、仙草適合老人家又退火氣；我們選擇這些菜取決於較好飲食，且具傳統特色，例如菜園蛋、絲瓜、仙草，是很傳統的台灣美食，糖醋魚片則是每位媽媽們的拿手菜！用我們的心意與行動，祝福婆婆媽媽們身體安康、永遠年輕、開開心心！」。

景文科大餐飲系師生設計「防疫實果」及「防疫三劍客」互動遊戲（肥皂勤洗手—內外夾弓大立腕、出門戴口罩、保持人際安全距離），進行小型的衛教及防疫知識宣導活動，走完全部關卡，可獲得學生獻上康乃馨；讓參加的銀髮婆婆媽媽們著師生們品頭論足，紛紛豎起大拇指說問太久了！今天我們這陣子最快樂的一天！謝謝景文科大師生用心安排。

PChome 新聞 首頁 政治 社會 財經 科技 國際 大陸 健康 體育 生活 資訊 旅遊 兩岸 雜誌 娛樂 汽車 政府 報社

景文科大師生走入社區關懷長輩歡慶母親節及宣導防疫知識



隨著武漢肺炎國內疫情趨於平穩，又逢母親節前夕，來自景文科技大學餐飲系師生，於5月7日在新店區玫瑰里滿堂彩關懷據點，舉辦「我愛婆婆、惜食感恩活動」，參加人員全程量體溫、帶口罩，烹調派派美食健康餐盒，並以玩關卡遊戲宣導防疫知識與送每位銀髮母親康乃馨行動，提前歡慶長輩母親節快樂。

這項活動是由景文科大餐飲系老師郭美玲指導學生，一群年輕學生化身小廚師，拿起菜刀、鍋鏟，精心展現的盒餐內容作品有「香醇白飯、塔香杏鮑菇、薑絲蛤蜊炒絲瓜、清炒高麗菜、古早味菜園蛋、紅燒蘿蔔燉肉、椒香去骨雞、糖醋魚片、南瓜蔬菜湯、涼夏仙草與四季鮮水果」，而且還附上一張感恩卡；拿到豐富可口餐盒的婆婆們，急切的想知道是如何創意組合？

本次活動謝佩穎總召微笑的說：「椒香代表台灣特色、仙草適合老人家又退火氣；我們選擇這些菜取決於較好飲食，且具傳統特色，例如菜園蛋、絲瓜、仙草，是很傳統的台灣美食，糖醋魚片則是每位媽媽們的拿手菜！用我們的心意與行動，祝福婆婆媽媽們身體安康、永遠年輕、開開心心！」。