

# 跨文化餐旅專題 ~ 培養具國際觀與擁抱多元文化的 餐旅專業人才

教學理念及實踐歷程之整理敘述與省思

餐旅系 林希軒



# 課程方案設計之理念與思維

- 課程緣起
  - 2011年1月聖言會
  - 菲律賓姊妹校
    - 薄宿霧島的聖卡洛斯大學(Saint Carlos University, Cebu)
    - 薄荷島的聖言大學(Holy Name University, Bohol)
  - 輔仁大學與姊妹校建立共教共學或交換學生的機會
  - 輔大餐旅系+聖言大學餐旅系=共教共學的課程
  - 跨文化餐旅專業學習課程



# 課程方案設計之理念與思維

- 課程理念與思維
  - 高等教育數量與品質的失衡
    - 單一的評量標準
    - 大學無法教育出具特色且能尊重多元與肯定自我的學生
    - 大學畢業生價值觀的偏頗及競爭力的缺乏
  - 觀光餐旅產業從業人員的挑戰/態度
    - 面對的是多元且國際化的環境與競爭
    - 面對不同的顧客與員工時，如何尊重與欣賞差異的文化

# 課程方案設計之理念與思維

- 課程理念與思維(續)
  - 利用輔大的教學特色與資源，提供具差異化的學習環境
  - 餐旅專業的學習中，引導學生檢視與他人及環境的關係
  - 刺激同學內在價值觀的省思與外在專業技能的掌握
  - 本課程符合輔大餐旅管理系的教學目標
    - 具有國際視野且具備相關技能的專業餐旅從業人員
    - 培養出輔仁大學期許可以尊重與欣賞不同文化，擁抱多元價值的全人

# 課程方案之具體目標與內涵

- 課程規劃
  - 透過與菲律賓HNU的老師的討論與協調(一年時間)，設計出滿足教學目標的課程內容
  - 課程開發小組：
    - 輔大餐旅系一位老師及一位助教
    - 菲律賓聖言大學英文系、餐旅系及研發處的4位老師
    - 實際課程進行中除了上述老師及助教之外，更有聖言大學6位老師與約40位餐旅及觀光系的學生
  - 100學年度第二學期開設第一次課程
  - 101學年第一學期進行第二次開課
  - 目前這門課規劃成學年課程(於前一學期進行課程說明及招生)



# 教學策略

- 透過與菲律賓聖言大學合作，以異地教學模式提供同學國際化且強調主動融入及體驗不同文化的學習環境
- 另外透過英文及餐旅專業課程刺激同學英文學習動機及應用，結合理論與實務實作，提高學習成效。



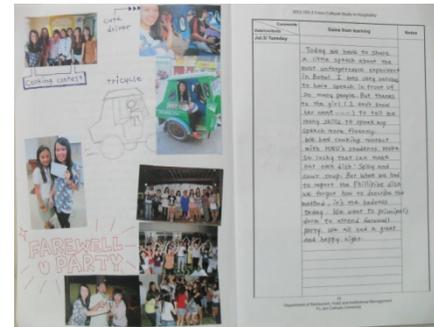
# 教學目標

- 擴大同學餐旅服務體驗
- 讓同學認識菲律賓在地飲食
- 提升同學英文程度及表達能力
- 讓同學擁抱多元文化
- 提升學生國際化視野及態度



# 課程內容

- 課程內容分成三個階段
  1. 輔大行前6小時課程 (三堂課)
  2. 菲律賓薄荷島聖言大學35小時課程
    - 學校課堂課程
    - 校外文化觀光景點參訪課程  
(不含Host family住宿及餐飲體驗)
  3. 回國後學習成果分發表及心得分享3小時課程。



# Facebook社團建立

## 2012 Cross-cultural study in Hospitality

- 共同學習成長平台
- 課程事務等溝通及聯絡
- 活動趣味性的提高
- 促進學員互動
- 紀錄的保存

(7) 2012 Summer Cross-Cultural Study in Hospitality, Textiles & Clothing

The image shows a screenshot of a Facebook group page. At the top, there's a header with the group name and a navigation bar with tabs for '關於', '活動', '相片', '檔案', '通知', and '建立社團'. Below the header, there's a search bar and a '加入此社團' button. The main content area features a '最新文章' section with several posts. The first post is a photo of a group of people standing together, captioned '曾子凡去過 Bohol, Philippines'. Other posts mention a 'The 1st place of cooking contest' and a 'groupmates during the contest'. Below this, there's a video post titled 'Bohol Video' with a YouTube link. The right sidebar contains a '建議的社團' section with several related groups like 'Holy Name University - The Holynamian' and 'Crown Regency Mactan (OJT) 2012-2013'. At the bottom, there's a '加到電影' section with movie recommendations like 'Back to the Future Part II', 'Lethal Weapon', 'Star Wars 1', 'A Knight's Tale', and 'Good Will Hunting'. A '贊助' section at the very bottom promotes '神魔之塔 - 魔法石'.

# 輔大行前課程

- 第一堂課程內容(2小時)：
  - 課程主題的定調、課程內容的說明
  - 分組報告題目之分配(五個主題，以英文發表)
    - Introduction to FJU/RHIM
    - Taiwanese Festivals
    - Taiwanese cake/dessert/ Tea
    - Introduction of Taiwan tourism spot
    - Famous Taiwanese Food / Night Market Dishes
- 第二堂課程內容(2小時)：各組進行分組報告及討論
- 第三堂課程內容(2小時)：最後行程說明及相關準備及注意事項說明

# 菲律賓薄荷島八天七夜課程

- ESL英文課(9小時)：
- 餐旅專業課程
  - 菲律賓觀光暨餐旅特論-以薄荷島為例(2小時)
  - 台灣文化介紹暨美食分享(5小時)
  - 菲律賓在地餐飲製備課(4小時)
  - Iron Chef烹飪比賽(3小時)
- 觀光及文化景點體驗課程(12時)

# 英語課程

- ESL(English as Second Language program)英文課(9小時)：
  - (1) How to express yourself
  - (2) American accent and pronunciation training
  - (3) Oral presentation skills
- 由聖言大學英文系老師授課。上課採小班制(一班不超過20人)，且搭配英文系同學協助輔大同學的發音及用字練習。





# 餐旅專業課程

- 菲律賓觀光暨餐旅特論-以薄荷島為例(2小時)：
  - 聖言大學餐旅系老師授課，介紹菲律賓的觀光餐旅概況與行銷活動。
- 台灣文化介紹暨美食分享(5小時)：
  - 兩校老師共同主持，兩校餐旅系同學介紹兩地的文化及美食。
  - 輔大同學在這堂課分享Introduction to FJU/RHIM、Taiwanese Festivals、Taiwanese cake/dessert/ Tea、Introduction of Taiwan tourism spot及Famous Taiwanese Food / Night Market Dishes五個主題，以英文發表。
  - 本堂課另一階段則是由雙方學生分別介紹台灣及菲律賓著名小吃(當場擺盤分享品嚐)，透過在地美食進行交流。
  - 所有課程皆以英文授課





# 餐旅專業課程(續)

- 菲律賓在地餐飲製備課(4小時)：
  - 烹飪實作課，由兩校老師共同主持
  - 兩校同學打散分組，由聖言大學同學解說示範
  - 各組輔大同學製備一道菲律賓菜餚
  - 品嚐前輔大同學必須以英文介紹其製備的菜餚。
- Iron Chef烹飪比賽(3小時)：
  - 設計在離開菲律賓前一天，兩個學校的學生混合分組。
  - 各組現場抽籤，每組必須製備一道台灣菜(行前提出菜單及原物料準備)及菲律賓菜。
  - 各組兩校同學彼此支援與合作，各組至當地市場採購。
  - 各組台灣同學介紹菲律賓菜，菲律賓同學介紹台菜。
  - 最後由兩校老師品評，選出冠軍隊伍。





# 其他體驗課程與活動

- 觀光及文化景點體驗課程(12時)：
  - 安排薄荷島的著名文化遺蹟及景點
    - 列為世界遺產的菲律賓第一座教堂及巧克力山
    - 有機經營的Bee farm
    - 當地特有且瀕臨絕種的Tarsier培育園
    - 富地方特色的Loboc river cruise夜遊活動
  - 透過這些景點的參訪認識當地觀光資源及經營模式
  - 行程中皆有聖言大學觀光或餐旅系同學的陪同，介紹景點及人文特色，以此增加輔大同學對這些景點的認知且促進同學間的互動。
- 回國學習成果發表及心得分享課程(3小時)
  - 組進行小組學習成果分享，並繳交活動日誌（英文）及個人心得成果報告。



# 其他體驗課程與活動

- Host family:
  - 本課程特別安排三天Host Family接待同學
  - 同學實際體驗當地居民生活，藉此深入認識當地文化與感受價值差異。
- 海邊渡假旅館及市區內商務旅館
  - 週末及另外三天則安排同學入住渡假旅館及旅館
  - 進一步探索及體驗當地的觀光資源發展及飯店經營的狀況。
- 規劃到當地特色餐廳用餐(6餐)，增加對在地食物特色的認識及餐廳經營模式的了解



表一、「跨文化餐旅專題」課程教學策略及課程設計說明

目標	教學策略	課程設計
擴大餐旅服務體驗	專業課程的教學	<ul style="list-style-type: none"> <li>菲律賓觀光暨餐飲產業發展介紹之課程</li> <li>菲律賓烹飪課程及烹飪比賽的參與</li> </ul>
	特色觀光資源之認識(包含餐廳、旅館及景點)	<ul style="list-style-type: none"> <li>教堂古蹟及巧克力山等著名景點之參訪</li> <li>旅館及餐廳之參訪及住宿與體驗</li> </ul>
認識在地飲食	專業烹飪課程之參與	<ul style="list-style-type: none"> <li>菲律賓烹飪課程及Iron Chef比賽之規劃</li> </ul>
	在地特色餐廳之品嚐	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bee farm等在地餐廳之參觀及實際品嚐</li> <li>台灣及菲律賓著名小吃交流</li> </ul>
提升英文及表達能力	參與英文發表活動，增加英文表達機會	<ul style="list-style-type: none"> <li>行前主題準備及發表練習</li> <li>上課期間英文專題報告(5組不同主題介紹)</li> <li>烹飪相關課程要求英文介紹菜餚</li> <li>課程資料皆以英文呈現，並要求以英文進行日誌之撰寫</li> </ul>
	教授專業英文課程	<ul style="list-style-type: none"> <li>ESL英文課程(英文口語表達訓練、簡報技巧及發音矯正等英文課程)</li> </ul>
	與HNU同學之互動及討論	<ul style="list-style-type: none"> <li>烹飪課與烹飪比賽皆與HNU同學打散分組</li> <li>課堂中進行台灣美食之介紹分享</li> <li>HNU同學支援所有的課程增加互動</li> </ul>
擁抱多元文化	提供同學與當地居民接觸的機會	<ul style="list-style-type: none"> <li>同學兩人一組居住於Host family家中</li> <li>配合烹飪比賽課程，於在地市場採購食材</li> </ul>
	在地人文特色的介紹與接觸	<ul style="list-style-type: none"> <li>觀光景點參訪</li> <li>參加farewell party(最後一晚)</li> </ul>
提升國際化視野及態度	出國前課題準備	<ul style="list-style-type: none"> <li>出發至HNU前的課程說明，包含菲律賓薄荷島及學校的介紹</li> </ul>
	整體行程之參與體驗	<ul style="list-style-type: none"> <li>自機場出發即進入國際化及英文的環境，整個學習過程中的觀察與體驗</li> <li>當地居民及學校師生的互動</li> </ul>
	回國後成果分享及反思討論	<ul style="list-style-type: none"> <li>回輔大之後的學習成果分享及個人心得分享</li> </ul>

表二、菲律賓薄荷島八天七夜課程說明

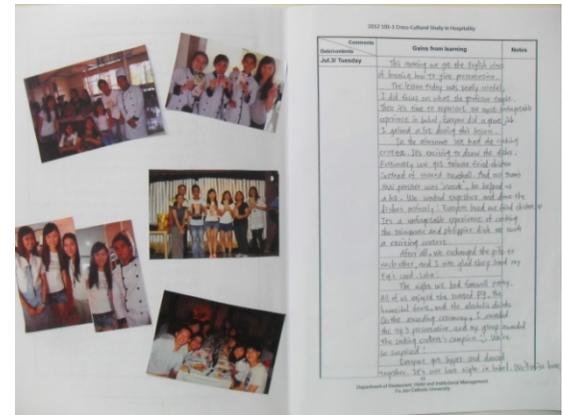
Date	Time	Schedule	Remark
Day 1	06:20	Gathering	
	07:30	Check-in	
	09:00-12:00	Departure from Taipei	09:30-11:45 Taipei-Manila BR-271
	13:30-17:30	Arrive in Bohol	14:35-15:50 Manila-Bohol PR-177
	17:30~	Dinner and Lodging	Students meet host family
Day 2	08:00	Breakfast	Host Family will bring students to HNU
	09:00-12:00	English class	HNU-Dampas
	12:00	Lunch	Local restaurant
	13:30-17:30	Sharing of local specialties	Students share local specialties with PowerPoint to the class. HNU-Main
	17:30~	Dinner and Lodging	Experiencing the local life
Day 3	08:00	Breakfast	Host Family will bring students to HNU
	09:00-12:00	English class	HNU-Dampas
	12:00	Lunch	Local restaurant
	13:30~22:00	Visiting	Butterfly farm, Tarsier, Chocolate hills and Loboc river cruise with dinner
	22:00~	Lodging	Host Family
Day 4	08:00	Breakfast	Having breakfast with host family
	09:00-12:00	Visiting	Church and Island City Mall
	12:00	Lunch	Lunch on our own in the mall
	13:30~	Beach Activities	Heading to beach and experiencing beach activities
	17:30~	Dinner	Alona Tropical - Beach Buffet
Day 5	08:00	Breakfast	Breakfast on our own
	09:00-12:00	Beach Activities	Visiting the Beach Resort and Experiencing beach activities
	12:00~14:30	Lunch	Lunch on our own
	15:30	Check in	Heading to MetroCentre Hotel
	17:30	Dinner	Having dinner in local restaurant - MR Seafoods
	08:00	Breakfast	Pick up time is 8:30 am at the hotel
	09:00-12:00	Philippine Cuisines	Introduction to Philippine menus and self-preparation for lunch
	12:00~	Lunch	

# 開課對象、時間及工作內容

- 開課對象：餐旅管理學系大三、大四學生，修過餐旅管理及烹飪實作相關課程，具備適當的專業的知識與技能與國外老師及同學互動。
- 上課時間：為配合八天的國外課程時間，本課程採跨學期的方式，利用於寒暑假期間進行菲律賓聖言大學的課程。
- 老師工作內容：整體課程策略及架構的規劃
  - 行前與同學進行主題的定調、課程內容的說明及分組報告練習之指導
  - 返校後的學習成果的分享討論及評核
  - 在菲律賓薄荷島課程期間，全程參與所有課程，共同主持課程及掌握同學學習狀況；同時扮演鼓勵參與及分享的老師、安撫身理或心靈挫折的導師、協助現場秩序及翻譯的助教以及催促學生掌握行程的領隊等角色。

# 教學評量

- 本課程評量專業課程
  - 英文個人小組競賽評分：前三名
  - Iron Chef烹飪比賽：第一名 小組
- 個人日誌及心得報告評分
- 小組學習成果發表(返校後)
  - 各組進行學習成果報告，由老師及助教行評分
  - 師提出重要學習成效分享及報告建議。

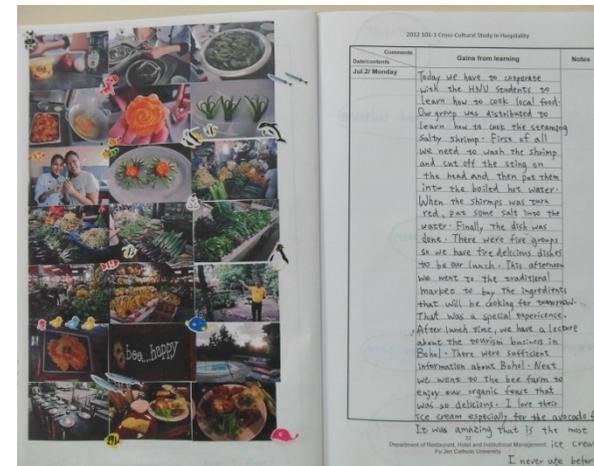
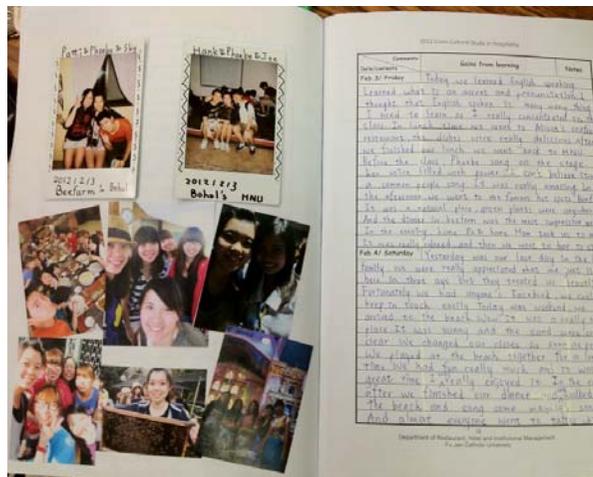


# Assignment 1 : Topics presentation to the class

- Date: May 23 (Wednesday) 13:30-15:30 (出發前於輔大進行)
- Classroom: HE 102
- Introduce the following topic:
  - Introduction to FJU/RHIM
  - Taiwanese Festival and Food
  - Taiwanese cake/dessert/ Tea
  - Introduction to Taiwan tourism spot
  - Famous Taiwanese Food / Night Market Dishes
- Make 15 minutes oral presentation with PowerPoint to the class

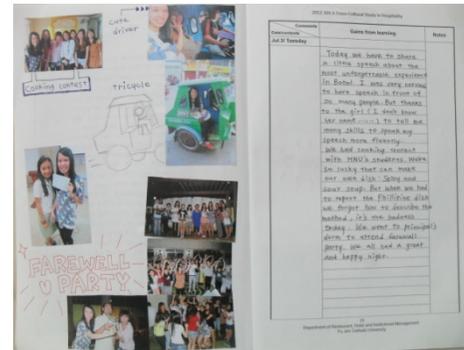
# Assignment 2: Diary in English

- Keep a log of the daily activities in and out of the class; comparing them to the experiences you have as students at Fu Jen Catholic University. The log should keep a list of the classes or academic activities for that day; the topic that was discussed and your observation and reflections.



# Assignment 3: 心得總結

- 針對本次交流活動的課程安排、參訪地點、文化風俗民情等
- 請在本次交流課程中選出最喜歡的一門課程並說明原因，以及從課程中所獲得的學習成果。
- 你對HNU校內印象最深刻的地方。
- 你認為菲律賓政府對於Bohol Island的觀光資源規劃中，台灣可效法之處為何。
- 你認為此行當中最大的收穫為何。



# 具體教學成果與評估

## 量化成果評估

- 透過輔大教學評量結果，學生對教師的整體評量成績為**4.67**分，顯示學生對此課程及教學具有相當程度的滿意度。
- 本課程透過教卓計畫學習成效問卷之調查，了解學生對這門課整體的滿意度。
- 在活動主題的訂定、活動內容的豐富性、講者的互動及表達、活動時間的掌握及符合期待與需求方面，調查結果顯示將近80%同學回饋為「**非常滿意**」，表示「**滿意**」以上共有96%；顯示同學對整體課程設計及上課過程的肯定。

# 具體教學成果與評估

## 質化成果評估

### 1. 擴大同學餐旅服務體驗：

- 不論是專業課堂學習或是餐旅相關活動體驗，皆可提供同學差異化的接觸與體驗；除了增加見識之外，更透過討論與反思整理出自己的意見，刺激出新的見解。

### 2. 讓同學認識菲律賓在地飲食：

- 菲律賓在地特色烹飪課程及分組烹飪比賽讓同學有機會交流兩地的食物，透過食物的分享(介紹及品嚐)及製備上相互的指導與合作，認識在地的食物與文化。



# 具體教學成果與評估

## 質化成果評估

### 3. 提升同學英文程度及表達能力：

- 同學對英文課程有很高的評價，他們指出有趣的教學方式及有效的分享工具刺激他們英文的進步。
- 全英文環境的學習與生活(與當地學生的互動、Host family的相處及景點參訪)引導同學勇敢以英文溝通，透過自我要求及在地夥伴的鼓勵建立開口的信心。
- 多數同學皆表示感覺自己外語能力的不足，回國後將強化英文的學習。



# 具體教學成果與評估

## 質化成果評估

### 4. 讓同學擁抱多元文化：

- 同學表示改變對菲律賓人的看法，在與薄荷島居民及HNU師生的接觸後，感受到當地人熱情無私的對待。
- 透過對不同生活習慣的認識與了解，學會尊敬與欣賞不同的文化進而可以擁抱多元的價值。
- 同學們能反思檢討自身的行為，期待自己像菲律賓的伙伴學習，作為一個更大方且熱情的人。



# 具體教學成果與評估

## 質化成果評估

### 5. 提升學生國際化視野與態度：

- 從HNU的學生身上看到他們對學習的嚴謹態度及專業要求 (discipline)，進而反思與檢視自己的行為與求學態度。
- 透過在異國與Host family及學生的第一次接觸，擴大自己的心胸與視野。



# 省思與未來的展望

- 提升大學生的國際競爭力
  - 強化學生市場競爭力
  - 如何培養出具社會關懷且擁抱多元價值的社會新鮮人
  - 一項可以創造出差異與競爭力的指標
- 本課程設計結合天主教輔仁大學的優勢與特色，透過與姊妹校餐旅系所合作，建構出一個全英文的學習環境。
  - 餐旅專業的知識及技能的學習
  - 英文學習興趣啟發
  - 表達能力的提升
- 透過住宿家庭生活及景點參訪以及姊妹校同學的全程參與，強化同學對多元文化的體驗及國際視野的提升。
- 多元的評量設計與獎勵鼓勵同學學習，透過日誌及心得整理刺激自我的反思，在餐旅的專業討論中檢視不同文化接觸下的問題。

# 省思與未來的展望

- 本課程規劃成學年課，同時思考將姊妹校學生來台上課納入課程(也是同學的期望)；如此菲律賓的同學也可以到台灣認識本國文化的特色，讓學習體驗與交流更完善。
- 本課程也可以規劃成一個餐旅跨文化課程的平台：
  - 校內可以與輔大其他系所進行跨領域的課程開發
  - 對外可以與不同國家姊妹校相關系所合作
- 讓同學有更多元的專業與文化的學習機會，進而在未來成為一位真正具國際觀且擁抱多元文化的餐旅專業人才。

Thank you for your listening!

