

輔仁大學95學年度第2學期
教學成果獎報告

餐旅管理系 全中好 副教授

教學成果名稱：

西餐製備與實習(Western Culinary & Lab)

美國註冊營養師執照(Registered Dietitian)

美國烘焙學院證照(Certified Baking Science & Technology)

Kansas State University (USA) 餐飲旅館管理系 博士

Iowa State University (USA) 餐飲旅館管理系 碩士

壹、“西餐製備與實習”教學理念與課程設計

■ 一、課程目標

- 大二學生專業課程
- 授課時間:正課二小時(2學分),實習課二小時(1學分)
- 目的在學習西方國家餐食製備的理論與技巧(食材種類、料理原理、供餐程序與用餐的禮儀)

■ 二、正課方式與評分標準

- 正課以電腦Power-point方式呈現
- 教科書為“Classical Cooking: The Model Way”(Eugen Pauli, Van Nostrand Reinhold Co., 1999)
- 正課評分方式為期中考與期末考各占45%,各小組“西菜資訊整理報告”占10%

壹、“西餐製備與實習”教學理念與課程設計

■ 三、實習課方式與評分標準

- 實習助教一名協助實習過程
- 實習課是以「角色扮演」的方式進行：1.採購管理組(30%)，2.餐廳管理組(20%)，3.其他組員(50%)
- 食譜的實作成果展



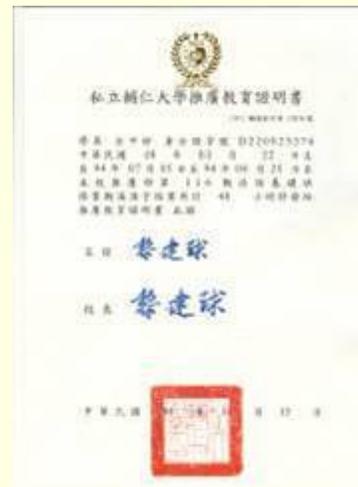
壹、“西餐製備與實習”教學理念與課程設計

■ 四、歷程省思報告

- (1) “Classical Cooking: The Model Way”書中除英文外，更包含法文。因此本人有重拾第三語言的構思。
- (2) 學生對書中食材是看圖識物或一知半解，面對學生的疑惑有需要突破的想法。
- (3) 實驗課有採購食材的困境，故貨品來源的問題迫在眉睫。
- (4) 實驗課每批32名學生2小時實驗的需求下，常在八組中疲於奔走，因此迫切需要外界支援。
- (5) 學生有興趣繼續攻讀相關科系，對歐洲/法國/瑞士等學校需要請專家協助。

貳、“西餐製備與實習” 創新教學結果說明

- (1) 透過學校網絡，進修部晚間法文課(陳淑珍老師)，重新複習法文。
- (2) 在1999-2000年間，商請傳修士協助建立系館聖母像旁之“生活香草園”。西式香草可做觀賞與教學之用，更可提供做為西餐製備食材。



貳、“西餐製備與實習” 創新教學結果說明

- (3) 透過網絡與商家介紹，建立一套食材採購資訊網，方便採購的過程。相關資訊亦將掛入「西餐製備」課的「部落格」中。
- (4) 實驗課程商請兩位曾在君悅大飯店任職的主廚協助教學。



貳、“西餐製備與實習” 創新教學結果說明

- (5) 期末邀請學者專家為同學演講前往歐洲/法國/瑞士等國家深造的問題，提供學生參加國內西餐丙級廚師證照考試所應注意的事項。
- (6) 創新教材設計與編撰部分，已開始嘗試套入“電腦科技多媒體(multi-media presentation)模式”。課程中除用power-point方式授課，加入影片等資訊。
- (7) 學期末照例會舉辦小組的“西菜競賽”，用餐時每人可邀請一位系外親戚朋友共享，此乃實作成果的分享。



參、師生互動之具體成果說明

- (1) 提供學生出國留學的經驗談、畢業後找工作的方法、提供工作管道與推薦信函等。
- (2) 率領餐旅管理系學生參加台北國際食品展之”GMP食品創意烹調校際對抗賽”。
- (3) 逢年過節，常常會接到過去或現在學生的賀卡與關懷。在他們的眼中，我除了是他們的老師外，更是他們口中的“全媽”。
- (4) 個人的電腦網頁 (<http://mails.fju.edu.tw/~als1004/>)，建構「部落格」將各任教科目的相關資訊陸續掛入以供學生使用。

參、師生互動之具體成果說明

- (5) 「西餐製備與實習」的學生教學評量成績，衷心感謝他的關愛。
- 分數=86.6分
- (6) 感謝輔仁大學教務長的來信鼓勵，也衷心感謝歷任院長、系主任的提攜。
- (7) 本人是天主教徒，畢業於輔大家政系，除出國留學攻讀博/碩士學位(6年)外，其他時間(17年)都在輔大教學研究。輔大是本人最熟悉的環境，也是本人將繼續完成教育使命的地點，謹此自勉。

老師們互助打氣的話語!

- 把教學工作變得有趣!
- 接受事實，並為自己設下憂慮的停損點!
- 做積極的事，分析並解決問題!
- 原諒與寬恕是解脫的上算之計!
- 讓心中充滿平靜!

謝謝!



請大家互勉之!