

當閱讀素養遇上烹飪廚藝

王千慧

新北市立林口國民中學教師

一、前言

108 新課綱的核心素養中，閱讀素養是獲得眾多眼光的一項能力。清華大學教育與學習科技系教授柯華葳表示：「所謂『閱讀素養』，就是透過閱讀來解決問題。閱讀是最核心的素養，也是最好的自學工具！」在素養導向的時代裡，閱讀能力必須從「讀得多」升級到「讀得懂」、「用得廣」，具備閱讀理解與閱讀素養，並將閱讀能力運用到生活中（羅梅英，2020）。而國高中家政課程的學習重點一直以飲食、衣著、生活管理與家庭教育為四大架構，課程目的是培養學生的生活能力以提升生活品質(教育部，2018)。在家政課程當中，就屬烹飪與縫紉等實作活動最受學生歡迎且能讓學生回味無窮(陳佳吟、吳璟均、張若琪、陳建儒，2013)。

在一般的理解下，閱讀課等於國文課，家政課等於活動課，一動一靜似乎很難想像把烹飪課跟閱讀理解綁在一起，實務上，筆者嘗試引導學生在烹飪實作前翻找食譜，挑選喜愛的菜色增加了學生製作的期待，也更符合學生未來在生活中要學習製作新菜餚的學習模式，在筆者進行教學實務後所獲得的發現，將如下說明課程執行的過程以及反思閱讀素養是否是紙筆上才能咀嚼的能力。

二、「食譜搜查讚」與閱讀理解的執行

教育部推動閱讀的同時，在教學現場的老師們都知道，隔一段時間就有一筆購書基金可以使用，各領域將在書單當中挑選與課程連結或延伸的書籍來進行採購，而筆者身為綜合領域的家政教師，就在靈機一動時，思考閱讀融入烹飪的可能，畢竟要學新的菜色也都是翻閱紙本食譜或是上網找食譜，當然也有風靡一時的烹飪節目可以參考，但基於欲融合閱讀素養在生活技能課操作，因此以閱讀書面食譜為主要學習媒介。

課程活動為「食譜搜查讚」，學生在大組內再分為三個小組，以「肉食」、「蔬食」、「蛋料理」三大目標為設定，搜尋食譜裡吸引組員的菜色，接著抄錄食譜重點，並透過實作課讓學生執行閱讀食譜後的理解，教師的角色從負責教導菜餚怎麼製作，退後為僅僅從旁協助的角色，當學生對於製作有疑問時，必須拿著食譜跟老師討論，學生將其對食譜文字的理解與老師請益，無論是閱讀能力、主動學習、做中學都在這過程當中體現。一般來說，學生對於烹煮食物的課程期待是很高的，主要還是因為「吃」，但與筆者在此課程中所見，看見學生對於想要成功實現自己挑選的菜餚，展現的動機完全不同於因為想吃，所謂課堂上的風景，那畫面真是迷人。

學生在實際製作後，還需要自行再繪製撰寫一次自己的私房食譜，當中學生必須寫上經過自己親自製作後的小訣竅或重要提醒，這當中知識內容、實際操作、動手做的過程畫面，學生經過內化後再反芻，再經過教師引導私房食譜與原食譜的對照，後設認知再次得到確認，學生不止學習了該菜餚的製作，還有對食譜的閱讀理解模式，都在一個家政實作課中看見烹飪技能與閱讀理解的火花，點燃學生自主學習的可能。

三、教學實務的啟發與建議

烹飪實作課對家政老師來說一直都有有一個難題，就是學生的臨場經驗太少，烹飪課前的教學對學生來說跟鴨子聽雷一樣，很難對普遍學生引起共鳴，更何況中式料理的細節非常的多，無法瑣碎的在實作前完整的教學，再加上筆者期待國二的學生能夠自主設定菜單，不同的菜色更是增加教學難度，如何能夠突破困境來讓學生能夠透過一定程度的自學來強化課堂實作的價值，是這個課程教案發想的起始點。再配合上近年來大量的推動閱讀，不只是長篇小說，生活上實務型的工具書也有被讀懂的需要，因此將閱讀食譜融入家政烹飪課，有幾點是在這套課程中值得被討論的議題：

1. 挑戰家政老師的中餐實作能力

在學生經驗值不足的狀況下，無法分辨自我能力與菜餚難度的對應狀況，因此當學生票選出菜餚後，需要前來讓老師確認，有的食譜很貼心會註記難度等級或製作所需要的時間，畢竟烹飪課實務上頂多兩節連堂，當學生挑選燉 3 個小時的大菜是不可能在課程上製作的，因此家政老師在進行此課程時，本身的烹飪能力是需要有一定程度的概念與能力的，畢竟家政老師的考核並不包括烹飪能力。

2. 學生不能更動食譜內容，考驗閱讀理解步驟與圖文指示

由於課程涵蓋了訓練閱讀理解能力，因此必須要求學生照食譜教學製作，此部份雖少了創意的可能，但指導老師或許可以嘗試讓課程繼續延伸，學生接著把原菜餚做後續創意發想來補足。

3. 與真實生活、需求連結，才是帶得走的能力

為了避免搞砸小組所有成員當天的午餐，「製作成功」的壓力會自然的伴隨在學生身上，除了用盡全力理解食譜上的圖文教學以外，指導老師需要建議學生能夠相約練習試做，而能夠提供場地讓同學來家裡一起試做的家庭，父母陪伴的比例就筆者觀察也是偏高，能夠順道提供親子共學的機會，也會是此課程的額外收穫，也符合家政教育在提升家庭生活品質上的期待。

4. 閱讀素養不該只是考科老師的責任

對於閱讀素養這個課題，教育部除了砸下相當多的經費提升每所學校的平均員生藏書量外，就是依靠考科老師給予長題加強，少見類似以「實作」的方式增進學生的閱讀素養，其實就實際教學現場，可以發現學生對於閱讀理解的能力並沒有隨著加考閱讀素養而提升，因為意識上，考試依舊只是考試，回到教育部對素養的定義：「核心素養」是指一個人為了適應現在生活及面對未來挑戰，所應具備的知識、能力與態度。核心素養強調學習不局限於學科知識及技能，而應關注學習與生活的結合（教育部，2018）。那又如何能在閱讀素養中培養學生與生活結合的能力呢？筆者設計的食譜閱讀結合實作確切的實踐了這條學習的脈絡。

回到閱讀素養中本身的三個層次階段，配合學生在課程的規劃環節中，相對應在閱讀理解上以及結合個人經驗後，能連結到的學習如表 1 所示。

表 1 閱讀層次與課程學習對照表

閱讀素養的學習層次	課程規劃中的活動階段	學生連結的學習內容
(1)擷取資訊的能力－能在閱讀文本之中，找到所需要的訊息。	「食譜搜查讚」中翻閱食譜活動	訊息內容需要確認以下資訊限制：菜餚製作的時間、食材符合主題、配料符合同學口味（如圖 1）。
(2)解讀資訊的能力－閱讀後，能否正確解讀資訊的意義。	提前製作菜餚前的自主預備，並依靠讀取製作步驟	按照對步驟說明理解的程度去製作，製作前製作後與老師確認理解內容（如圖 2）。
(3)思考和判斷的能力－將所讀的內容，與自己原有的知識、想法和經驗相連結，綜合判斷後，提出自己的觀點。	(1)試做菜餚後遇到的問題 (2)個人私房食譜製作撰寫	(1)製作遇到的困難（可能是對步驟文字的閱讀理解、可能是材料準備的喜好調整或食材產期的確認），回到學校與老師商討，依照個別需要去因應調整的可行作法。 (2)經過閱讀資訊後的實作、累積了自己實務的經驗、綜合自己見解，重新再輸出學生個人的學習內容而製作了個人私房食譜（如圖 4）。



圖 1 食譜搜查過程
必須經過閱讀挑選菜餚，再抄錄食譜內容



圖 2 製作過程
學生參考自己抄錄的食譜內容，必要時拿食譜與教師商討製作細節



圖 3 學生烹飪實作作品

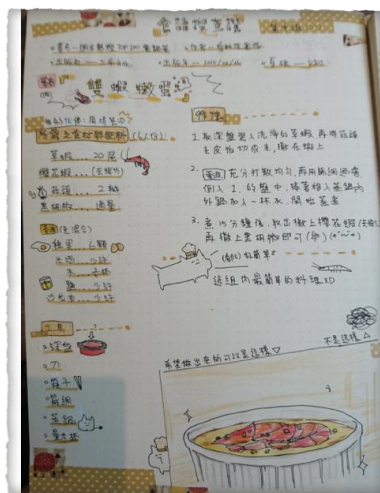


圖 4 學生自行撰寫的個人私房食譜

綜合活動科的課程與學生生活連結緊密，更能夠嘗試培養學生在「生活閱讀」的理解，例如對說明書這類型的理解，食譜就是一個很好的媒介，比「考試科目」更貼近學生生活能力的養成，閱讀素養不只是紙筆上才能咀嚼的能力，靠著學生理解後所帶來的實際行動，經過學生再釐清後再修正，是一個完整內化的學習過程，望教育界先進該更重視學生在知識與生活的連結，與建構情境學習的可能。

四、結語

此課程歷經三學年三次的國二整年段課程實施，不同批的學生在課程中的投入狀況很一致，可見此教學模式在教學現場的價值。菜餚成品的現場還會有像美食大會一樣，額外做投票小活動來推舉擺盤最美獎、好吃一度讚等等增加課程趣味。因此，筆者相信，綜合領域直接貼近學生生活是一直以來是培養學生多元學習的最佳管道課程，利用烹飪課來提升學生閱讀素養，絕對是從不可能當中找到可能。最後，閱讀素養不該只是在國文課或是在會考時的題目字數與表格上增加版面幅度，課程上實際的操作以融入學生生活，塑造情境讓學生能夠更自然的、主動的去理解圖文資訊已解決現有的難題，進而製造學習成就感，期許閱讀素養能在108課綱的推波助瀾下，更貼近學生真實生活的學習。

參考文獻

- 教育部（2018）。十二年國民基本教育課程綱要。臺北市：作者。
- 陳佳吟、吳璟均、張若琪、陳建儒（2013）。教給學生能帶走的生活能力—家政生活實務課程價值、回饋與省思。《中等教育》，64(4)，138-149。
- 羅梅英（2020年9月7日）。閱讀素養2.0讀懂比多讀更有效。《聯合新聞網》。2021年4月2日，取自<https://udn.com/news/story/8547/483>