

高職餐飲科中餐烹飪技能教學之反思

侯宗旻

國立高雄餐旅大學餐旅教育研究所研究生

一、前言

近年餐飲的營收佔整個觀光產業將近五成以上，可說明出餐飲在無煙囪產業中的重要性。促使在這少子化的年代，餐飲相關科系也成為臺灣學子選擇熱門之科系，根據教育部部史全球資訊網（2016）統計，臺灣在技職學校中設立餐旅學群相關科系以來，高職餐飲科系學生人數及班級已由 89 學年度 389 班、人數 16,298 人，增加至 104 學年度的 1,740 班、人數 71,424 人，在 105 年時四技二專統一入學測驗群（類）別報考人數統計餐旅群報考人數來到 24362 人次，為全部群類別最高科系。

在餐飲相關科系中，實作課程為學生們在邁入職場前考取證照及了解工作場所之重要課程，而在實作課程中，中餐烹飪實習占了總實習課程 22 小時中的 8 個小時，可說是餐飲實習科目中之重點科目。因此在眾多學子的情況下，教師的教學及學生學習狀況更顯得重要，高職師資培育之學生不僅為餐飲產業提供相關人才，人才提供更是促進國家經濟之重點。

在步入餐飲相關產業之內場工作前，須通過相關技術士證照之測驗，取得相關證照後方能進入職場工作。高職餐飲科中餐烹飪實習之課程正是為學生未來工作證照中餐烹飪丙級術士證做學習，因而教師在教學上之方法實施顯得格外重要，教師的教學方式影響著學生們往後生涯發展，故教學的方法實施、及如何提升學生學習動機及成效，值得我們深思。

二、中餐烹飪丙級檢定所需技能

衛生署自 89 年發布凡在中式餐飲之作業人員皆需中餐烹飪技術證照，近年衛生福利部 103 年部授食字第 1031301901 號第二十四及二十五條規定，餐飲業烹飪從業人員持有烹調技術證比率，應符合食品業者專門職業或技術證照人員設置之規定，持有烹調技術士證者，由直轄市、縣主管機關委託其認可之工會發給廚師證書。而中餐烹飪技術士證主要鑑定及考驗在即將步入職場之廚師除在學科上建立學識知識觀念外，在技能上建立應具備食品衛生概念、刀工、烹飪方法技術基礎概念之測驗，故中餐檢定術科內容評比主要分為三大部分：刀工、烹調作品、衛生概念，以評比是否已具備餐飲烹飪從業人員之基礎能力。

（一）刀工測驗方式及內容

刀工之技能在廚師一職為重要技術之一，刀工好壞深深影響著餐點外觀呈現，故中餐烹飪技術之考試刀工被列為重點考題之一，刀工考試主要將食材依照抽到之試題題組所需樣式進行分割，而刀工主要考驗分切片、絲、粒、末、條、丁、水花片之能力，依據考試所規定之規格分切，考驗廚師刀子使用之穩定性及一致性。

（二）烹飪測驗方式

在烹飪方法上，主要對於爐火火候之掌控及烹調方法之熟練，將中餐烹調法炒、燴、燴、溜、煎、煮、燜、拌、炸、羹、蒸、燒、扒等技巧，運用上烹飪考試之題目上，技巧之使用需符合題組之需求，並對於爐火之掌控運用，且於 70 分鐘內完成試題菜餚烹飪。

（三）衛生觀念

近年來食安問題嚴重，食物操作之衛生概念也格外重要，成為廚師前應具備衛生基礎概念，而在術科測驗上，過程中，主要讓考生在操作上熟知每個過程注意之衛生事項，並在處理食材之清洗分類時，應將乾貨、加工、蔬菜、肉類、海鮮分開，並注意處理過程應先從乾貨到海鮮處理，避免食物間交叉污染，並正確將食材做保存，以及切割流程處理方式應分開處理，若一同處理視為食材交叉污染，而在處理熟食或冷盤食應戴手套避免手上細菌帶入食材中。

三、教學反思之重要性

「反思」顧名思義就是反省和思考，反思是一種多方面學習的過程，可以用自己經驗，學生、同儕、家長的回饋或是文獻作為一種改善增進教學品質的工具（陳玲芝，2012）。將反思運用於教師專業發展，則形成教學反思，教學反思其用意是教師在教學前、教學中、教學後，進行主動、持續及審慎的反思、批判與檢討的檢思歷程，用以解決問題或提昇教學品質，最終形成具有反思能力且更具專業性的教育專業人員。

然而教師的反思過程內容相當多元，張祿純（2010）將教師的反思分為教師對教學的反思：包括教學方法、課程設計，教師對學生的反思，教師與學生的互動反思，陳朱祥（2017）則將反思分為自我本身、教學活動、學生、班級經營、學習環境、增能研習、教學教材、輔導教師層面，即從上歸納得知，教師的反思方向主要從四大層面思考：學生行為、教師行為、師生互動、教育環境，透過不同層面反思，增進教學效能，才能使教學效果日益漸佳。

四、中餐烹飪丙級教學之反思

隨著中餐烹飪考試改題，因應職場業界所需，考試內容隨之增加困難度，更增加刀工上之技巧，教學也無形中隨之提升難度，而學生們在學習中餐烹飪丙級術科上普遍在刀工水花片學習上有些許困擾，因此教師在刀工教學上面臨到許多教學上問題，為提升教育效能，分以下進行各方面常見問題及反思：

（一）學生技能學習之主要瓶頸

學生在刀工上面臨困難，部分學生因自身對課程無興趣、練習時間不充足、刀子掌控不熟悉因素，導致在學習上受到困難，教師的最大目的是在教會學生知識及技能，教學的困難度可以從簡單課程及安排較少內容進行教學，著重教學的品質，讓學生學習較無壓力感，增加學生學習自信，並提升學生在學習上興趣，刀工技能層面上可從刀工基礎先教起，先將片、絲、粒、末、條、丁等精熟，使學生對刀子掌握能更熟悉，並建立學生在刀工上自信及課程興趣，再進一步教學水花片技能。

（二）教師教學反思與精進之道

過去的教育方向是「學習知識」，新課綱則強調培養孩子的「素養能力」，也就是要孩子擁有自我學習、解決問題的能力；過去是分科學習，新課綱則慢慢走向「跨領域」、貼近生活情境的學習；而主科的設計，則更貼近時代脈動、更具親近性。

透過網路科技，運用了手機文化 App，使同學不僅增加了學習興趣，同時也可減少老師批改閱卷的時間。除此之外，真正使同學去感受烹飪的技巧，獲得更專業的知識。當學生了解更多的技巧，會發現原來很多事情有不同的作法與想法，這樣可以訓練看到一件事情的時候，能夠有更多考量的點，進而做出更好的決定。

隨著時代改變，現今廚藝教學已無傳統師徒之觀念，教師在教學上若過度權威，使學生對教師產生距離即排斥感，無形中影響到課程之教學，學生在學習上厭惡而不想學習，身為教師應隨時代之改變，將過往我們所受到之教育形式所改變，教學上有更大的彈性空間讓學生學習。

五、結論

隨著中餐烹飪考試難度增加，教師專業能力也應隨之增強，而教師擁有專業技術外，教學上技術展現除了讓學生得到對教師專業的認可，使學生學習動機也較強烈，而教師除了具備專業的能力外，教學教法對學生學習也相對重要。教師於教學上可結合各種水花片之分割圖或結合手機影像之功能，使學生能對下刀角度更有所了解，影像慢動作播放使學生對操作更清晰。新中餐丙級檢定正式跑了三年，反思與專業發展乃相互影響，並將反思歷程中的新體悟應用於日常生活，乃是教育工作者的首要目標。

參考文獻

- 教育部部史全球資訊網（2016）。取自 <https://www.edu.tw/>
- 衛生福利部（2018）。取自 <https://mohwlaw.mohw.gov.tw/Default.aspx/>
- 陳靈芝（2012）。一個教學反思模式對國小自然科教師 PCK 之探討。中原大學教育研究所碩士論文。
- 張祿純（2010）。體育教師反思專業發展之探討。臺灣體育論壇，創刊號，53-60頁。
- 陳朱祥（2017）。高中體育實習教師教學反思與專業成長之個案研究。國立臺灣師範大學運動休閒學院體育學系碩士論文。

