

世界咖啡館討論摘要

第一桌-陳儒賢 老師

一、本校以「休閒產業為發展特色」，主要培養具有卓越品質的休閒創業創意生產力公民，您們認為本校學生需要哪些專業核心知能和素養？

1. 專業服務的素養
 - (1) 資訊應用的能力
 - (2) 財務規劃的能力
 - (3) 服務技能的能力
2. 工作倫理的素養
 - (1) 多元文化關懷的能力
 - (2) 職場倫理與溝通的能力
 - (3) 團隊合作與協調的能力
3. 創新服務與文化關懷的素養
 - (1) 獨立創新思考的能力
 - (2) 跨領域知識整合的能力
 - (3) 純人幸福的能力
 - (4) 敢冒險的能力
4. 國際觀的素養
 - (1) 外語溝通的能力
 - (2) 第二外語職場知能的能力
 - (3) 多元文化價值思辨的能力
5. 美學的素養
 - (1) 人文藝術的能力
 - (2) 設計溝通的能力
 - (3) 多元文化價值思辨的能力

第二桌-葉明芬 老師

一、本校以「休閒產業為發展特色」，主要培養具有卓越品質的休閒創業創意生產力公民，您們認為本校學生需要哪些專業核心知能和素養？

- 1- 需要具備英文能力(達到一定標準)
- 2- 服務熱誠與關懷
- 3- 具備應用多媒體電腦知識
- 4- 解決問題能力
- 5- 組織、溝通、協調能力
- 6- 強化本職學能(不斷進修)
- 7- 強化國際觀及多元化學習
- 8- 具備第二外語能力
- 9- 具有休閒相關證照
- 10- 具有冒險的精神
- 11- 具有團隊的精神
- 12- 具有人文藝術素養
- 13- 帶給別人幸福
- 14- 喜歡與人接觸互動與分享
- 15- 喜歡大自然
- 16- 能體認與察覺別人的需要

第三桌-王威衡 老師

二、深耕地方文化乃本校休閒產業特色發展的中長期重點之一，您們認為教學和學習上要如何做才能達到此目標？

(一) 將地方特色產品融入課程教學，將各系專業加入，深度結合地方特色。

例如：

- (1) 麻豆柚子的各式產品製作、推廣、白河蓮花文化
- (2) 總爺文化中心的休閒體驗等

(二) 台南地方美食、旅遊景點、網頁 APP；電子書

- (1) 觀光
- (2) 休閒
- (3) 美食

(三) 鼓勵學生走入社區

- (1) 訪談
- (2) 了解在地居民的各式需求

(四) 地方文化教材的外文版本，外語教材(教學與學習)

(五) 地方特色食材開發——鄉鎮、食材

(六) 廟宇文化紀錄片、廟宇活動參與(文創、服務學習)

(七) 高齡服務課程，與大手攜小手

(八) 麻豆文旦包裝設計、十二婆鄉、文旦皮加工、香皂設計

(九) 台南小吃菜單設計

(十) 麻豆特色民宿

(十一) 柚花飄香音樂會(文創)

(十二) 葫蘆埤的獨木舟水上活動

(十三) 倒風內海的導覽

(十四) 毛豆公主、王子、親善大使的服務學習

第四桌-楊景如 老師

二、深耕地方文化乃本校休閒產業特色發展的中長期重點之一，您們認為教學和學習上要如何做才能達成此目標？

(一)地方文化資源的認識與調查

- 1.教師事前進行調查—教師可與社區聯繫，了解社區的特色以及希望學校師生能為社區做些什麼，提供什麼樣的服務。
- 2.請在地的學生提供相關訊息。
- 3.鼓勵學生走入社區，可利用訪談的方式了解社區居民的需求。
- 4.與企業合作。

(二)地方特色產品與課程結合，依各系專業課程性質，由老師帶領學生進行地方文化資源的調查，深入了解當地文化，例如，

- 1.可依時間(季節)規劃文化 MAP(歷史、美食、民俗技藝、特色景點)
- 2.製作 APP(英、日文解說+親善大使)
- 3.拍攝微電影
- 4.在形象商圈地圖上加上各店家或景點介紹之 QR code

(三)提升經濟暨文化價值

- 1.可以在地食材設計特色料理，例如將柚子入菜。
- 2.在地美食產品包裝設計，提升其經濟價值。

(四) 結合各種不同專業能力，開設跨領域課程，帶領學生深耕在地文化。

(五)成立社團，進行服務學習。

水果：柚子、文旦、酪梨、瓜子

美食：碗粿、米糕、肉圓

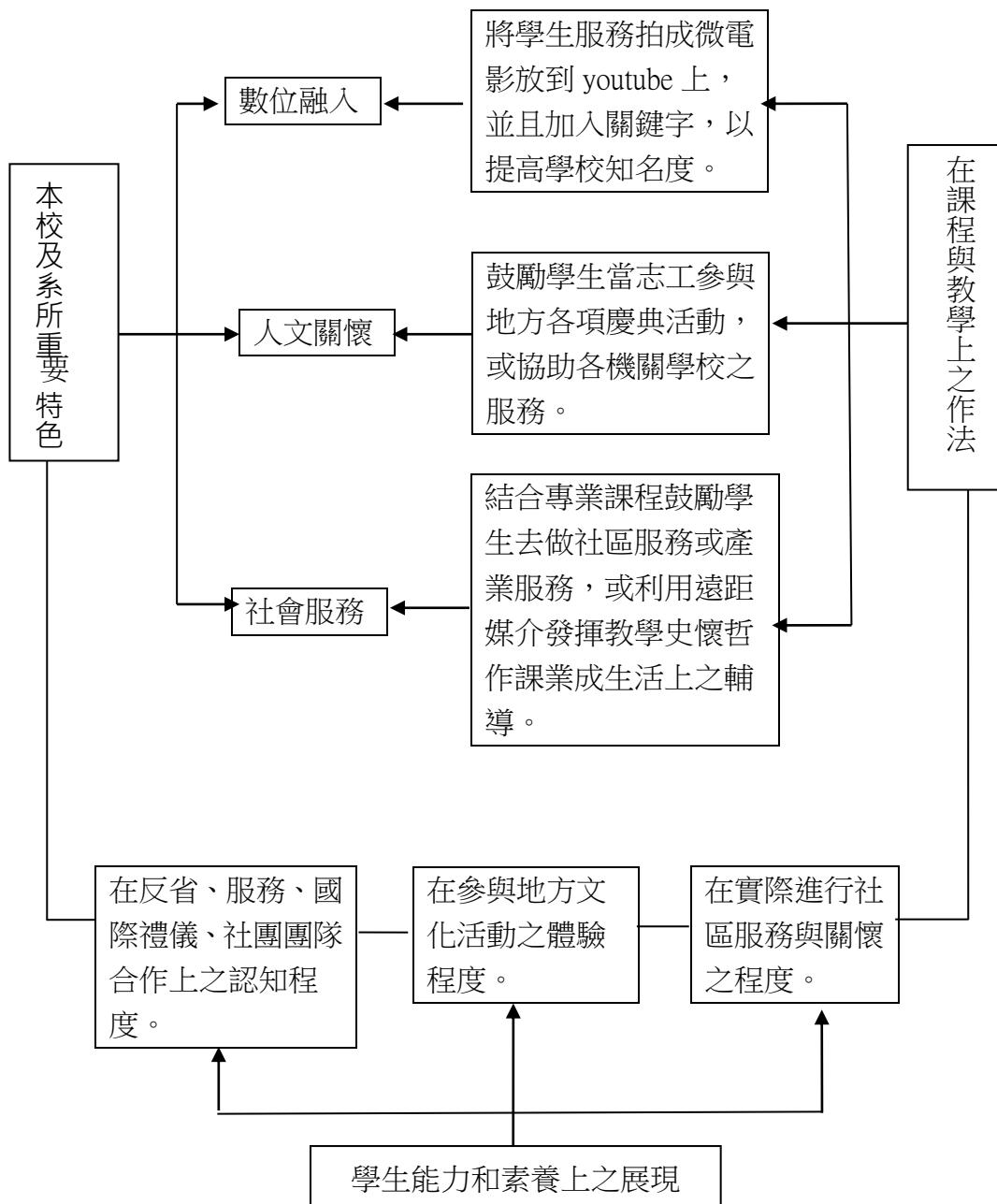
觀光景點：阿勃勒、總爺倒風內海故事館

廟：媽祖、王爺、五府千歲、太子

民俗：十二婆姐、三太子、宋江陣、蜈蚣陣

第五桌-李文貴 老師

三、數位融入、人文關懷和社會服務乃本校及系所重要特色，我們在課程與教學上如何展現此特色？從何處可以看到學生具備此等能力和素養？



第六桌-趙豐昌 老師

三、數位融入、人文關懷和社會服務乃本校及系所重要特色。我們在課程與教學上如何展現此特色？從何處可以看到學生具備此等能力和素養？

● 研討內容

1. 數位融入

- (1). 課程/教學：製作短片、App、數位導覽系統
- (2). 學生能力/素養展現：證照

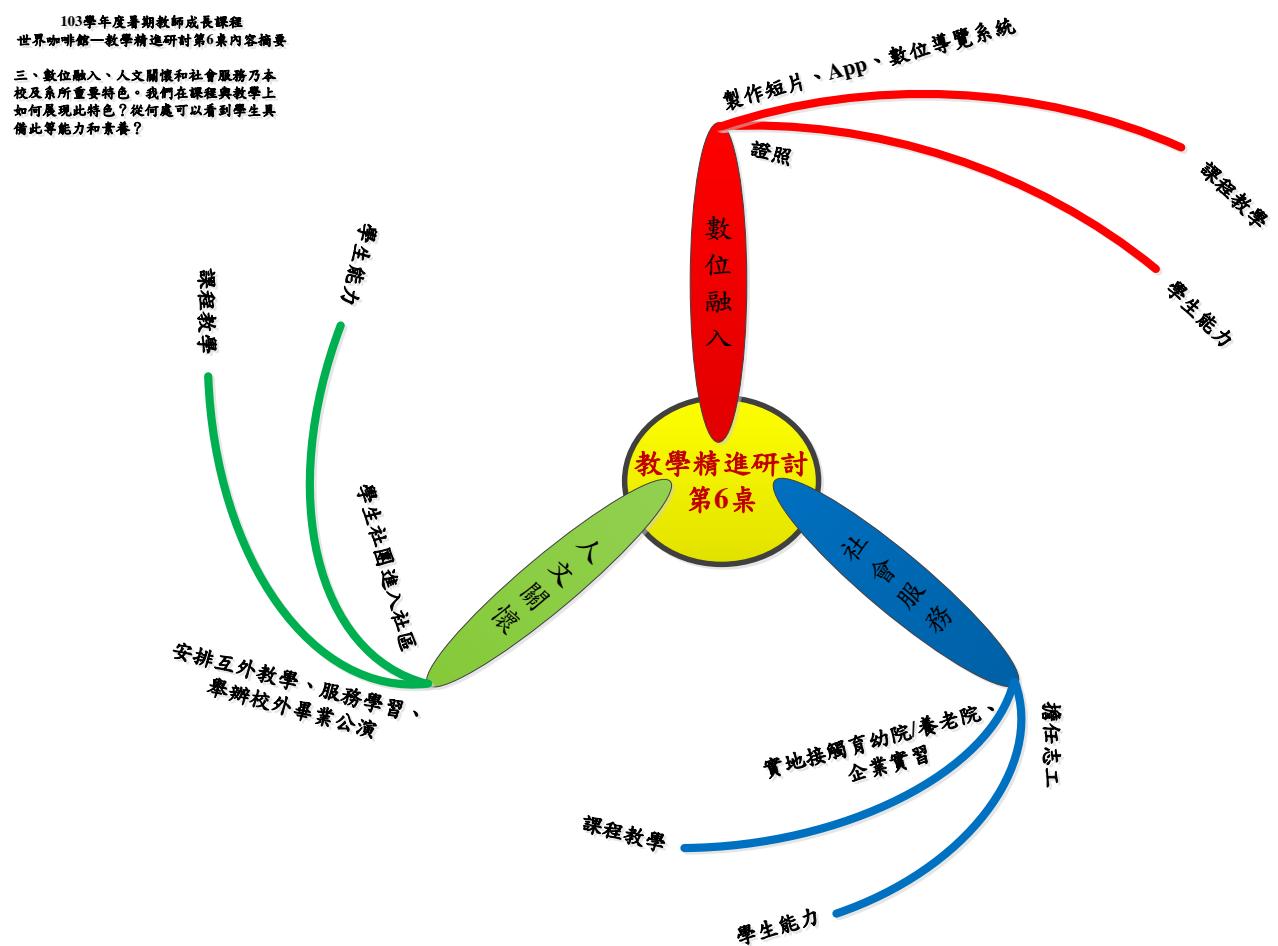
2. 人文關懷

- (1). 課程/教學：安排互外教學、服務學習、文化中心舉辦畢業公演
- (2). 學生能力/素養展現：學生社團進入社區

3. 社會服務

- (1). 課程/教學：實地接觸育幼院/養老院、企業實習
- (2). 學生能力/素養展現：擔任志工

心智圖：



第七桌-盧炳志 老師

四、參訪、體驗、實作、實習乃本校教學特色和重點，請問這些特色如何呈現在課程、教學與學習成果上？

一、參訪與體驗

- (一) 參訪只是觀看，體驗加深參與
- (二) 要求重點
 - 內容安排恰當
 - 結合課程內容要求學生先做準備
- (三) 執行的困難與解決方式
 - 時間安排不易，平日時間不足，假日學生意願低。必須配合適當課程整合或調課。
 - 費用問題，包含交通費用與參訪費用。建議可利用其他計畫經費，同時也可合理要求學生分攤

二、實作

- (一) 多於校內進行，因此校內設備(軟、硬體)應定期更新。
- (二) 呈現成果重點：課程步驟方法要明確，讓學生能夠順利完成
- (三) 對於尚未排定實習課程的學系，實作的成效更顯重要。

三、實習

- (一) 不同學系實習方式不盡相同，課程中須清楚說明。
- (二) 廠商之選擇為實習成效的第一要務。

第八桌-林志朋 老師

第八桌，參訪、體驗、實作、實習在課程、教學與學習成果上？

討論分 2 方面(便利於換桌討論)，先以如何將參訪、體驗、實作、實習在課程、教學與學習應用在成果上：

桌友提供：

1. 利用手機應用軟體導入教學，有鑑於學生滑手機的習慣，配合翻轉教學，在上課初提出授課問題，由學生利用或使用手機查尋相關資料，或應用 APP 軟體方便於教學體驗中。
2. 在幼兒課程設計方面；利用學生參訪幼兒園，或熟悉的麻豆特色文化，發揮學生創意提供多元課程設計，並結合論述評量過程。
3. 在觀光方面；學生透過參訪企業學生企業經營理念，結合教師授課之經營管理(行銷 4p 理論，8p 行銷組合)學理學習，進一步在工讀過程檢視實際應用，最後在實習報告呈現。
4. 餐飲在教學過程學習餐飲食材的應用，透過參訪過程了解食材的來源，生產作業，透過業者解說，導入餐飲品質管理概念，結合實習過程更清楚整體餐飲流程。
5. 其他；利用 YOUTUBE 教學，透過飯店實習與軟體教學配置房務規劃等。

實施過程問題與改善：

桌友提供：

1. 很多參訪過程必須學生自費，學生會以付不起費用不去，不體驗，就不了解操作，不熱絡失去學習熱誠。
2. 一旦 1 個學生不去，有可能「傳染效果」造成參訪活動人數不足的問題。
3. 學生參訪過程，會因為學生用心差異，察覺差異，造成學習差別，這方面，老師在參訪前要學生事前功課，或導覽員在參訪過程以問題方式發問。
4. 提供學生適合的參訪、實作場域或引發興趣的內容，特色或當地文化讓學生轉換成為協作成果，讓實作更具成效。