

谈餐饮管理班烘焙课结合影片教学的重要性

/ 梁长贤

简介

在课余时间为了善用时间，老师播放以厨师厨艺为内容的影片。让餐理班学生能够“寄娱乐于学习”，从影片中的人物、情境等因素，激发学生对烘焙专业产生更浓厚的兴趣。在不断的吸收各种烘焙成品的美丽画面，也让学生不知不觉的增加许多烘焙知识；进而对自己学习有所要求。另外，也透过影片中专业人士的“职业素养”使学生更能立志成为一个好厨师。

一、前言：

（一）问题背景

在尊孔，选读餐理班的学生不见得每一个都是因为对餐饮有兴趣才会进来的。相信仍有一部分的人是在半推半就的情况下进来的。这些学生其实是因为不了解“餐饮”，所以也就对他产生恐惧。所以孔子说：“知之者，不如好之者。好之者不如乐之者。”因此在教学工作上我们必须竭尽所能引导学生对所教学科产生兴趣，进而能够用心学习。

我们不能确保学生们能否成为厨师，但是在餐理班的专业实习，确实实就是一个不断朝向成为厨师专业的训练方法。因此，如何让学生了解到他们在实习课当中所做的东西是否正确，最简单而直接的就是跟市面上的产品做比较或是从书本上比较。

只是这样一来，会变成“知其然不知其所以然”，所以更重要的一点就是让学生了解到人家是怎么做的？有什么方法可以把它做好？这当中要克服的种种问题是书面上看不到也学不到的；也正因为如此，所以电影播放是其中一个可行的途径。过程中也能让学生有所联想，原来他们碰到的问题和我一样。

（二）问题的提出

烘焙课与烹饪课同样是在厨房学习。可是两者特质截然不同，尤其烘焙是需要运用科学知识加上一些厨艺技巧才可以将一样产品做好。除此之外，还要结合美学的角度才可以提升产品的观感。

加上餐理班学生由于家里没有足够的器具来复习学校所学的烘焙产品，而每一种产品老师也只能教一到两次。为了让学生可以更实际的了解及学习一些糕点的制作与变化，引入电影教学是一个可行的途径。于此同时学生也可以透过影片中体会到厨师们的职业素养。

(三) 问题的阐述

在餐理班每一周都有 8 节烘焙实习课，一次上 4 节课，而每一节只有 40 分钟时间。当然上课时间内老师必须做示范、讲解后再让学生动手做。如果学校有任何考试或大型的活动，上课时间就会减少。这样的情况，要用来上实习课实际上是有困难的。很多时候，为了不让学生在课堂上无所事事，就会播放一些跟烘焙厨艺有关的影片。让学生在这不上实习课的情况下观看影片。

二、影片的选择

烘焙师傅这一行，在欧美一些国家几乎可以和工程师媲美，一些较有名的烘焙师甚至还经常接通告上节目赚取外快。这无形中也让观众大饱眼福。

然而在众多影片当中，我们必须有所选择。因此在网路讯息发达的今天，要看一部好的电影已不再是什么困难的事了。何况世界各国都有许多好的厨师及好的节目。所以在播放给学生观看之前，老师就必须有所选择，必须思考那一些影片是否符合学生学习的需要。以下是本研究在选择适当影片过程中所选用的资源和考虑的项目。

影片的来源及相关讯息

a) 下载管道: Easymule、Youtube、优酷、Dailymotion 等

b) 影片国度

台湾: 《吴宝春师傅专访》, 《野上智宽专访》

法国: 《King of pastry》《世界杯巧克力大赛》

美国: 《Chef Academy》《cakeboss》

澳洲: 《Le Cordon Bleu 教学视频》

日本: 《蛋糕达人秀》

中国: 《王森学校教学视屏》, 《幸福料理系列》

c) 影片选取标准:

a. 影像清晰

b. 内容真实

c. 片段完整

d. 成品优美

e. 媒介语以英语和华语为主

d) 影片种类:

√ 竞技比赛类: 《Just Dessert》, 《cup cake war》

《蛋糕达人秀》《King of pastry》

学习范围——食材配搭, 时间掌握, 产品鉴定

√ 制作示范类: 《用点心做点心》

学习范围——制作技巧

√ 人物专访类: 《吴宝春师傅专访》, 《野上智宽专访》

学习范围——专业素养, 用心善待食材

- √ 连续剧集类：《cakeboss》
学习范围——创意，管理，挑战，专业素养
- √ 美食品赏类：《幸福料理系列》
学习范围——产品历史，产品归类
- √ 教育教学类：《Chef Academy》
学习范围——教学与品质的要求
- √ 教学视频类：《王森学校教学视屏》，
《Le Cordon Bleu 教学视频》
学习范围——高难度制作专业
- √ 电影剧情类：《King of pastry》《爱的面包魂》
《西洋古董洋果子坊》
学习范围——职业素养
- √ 卡通动漫类：《日式面包王》，《梦色糕点师》
学习范围——业余休闲，放松心情

三、电影教学的必要性：

（一）延伸课堂教学，避免闭门造车。

由于学生平日实习的地方都在本校的专用教室。而教室内的设备虽然齐全，但比起业界厨房的专业仍有一段差距；而业界的厨房又不是我们学生可以随便进去的，一些较为昂贵的工具，甚至可以在影片中看到它的使用方法。所以透过影片教学，可以让学生

（二）提高专业水平，了解业界概况。

一些制作示范类型的影片，有助于学生了解该产品的制作方法。同时如何操作一些特殊工具也是这当中可以学习的。

（三）深化职业素养，懂得衡量轻重。

看一部人物访谈的影片其实就已看完一本人物传记。

电影的特性就是，每一个画面、每一个片段都是被修剪过。所以每个情节都很重要，尤其在工作上，从制作到供应的各种技术问题的克服，都是需要动脑筋才能解决的。和客户、和同事、和主管的有效沟通，或多或少都可以从当中学习。

四、研究目的

一直以来，把电影带进课堂，我们并没有预设要达到什么样的目标，而只是把一些可以学到东西的影片在学生课余时间播放。因为很多课堂上教不来的或课本学不到的知识都可以在观赏影片之后有所得。为了要了解学生在这过程中是否有所收获，于是设计了问卷，对学生进行调查。

五、研究方式:

在尊孔, 很多时候学校都会有不同的活动在进行着。这些活动的进行, 很多时候都占用学生们的上课时间。有时候因为重要的活动而不上下午课, 以目前一次实习课 160 分钟来说, 就变成只有 80 分钟可以上课。

首先, 老师必须对影片有所选择, 当然也必须看过有关片段。在播放影片时, 向学生约略讲解影片内容, 同时必须要求同学不能打瞌睡。当然我们不要求学生写报告做笔记等等。但我们既然要把播放影片当成是一项教学活动, 就必须有所回馈。这回馈的方式就是要求学生针对所看影片进行反思。

所以为了不荒废学习, 播放影片是一个可行的途径。而为了了解学生是否从影片当中有收获, 所以就以问卷调查的方式进行统计; 收集来自学生方面的回馈。

六、研究对象:

—本校所有餐理班的学生。

七、研究工具:

1. 影片
2. 问卷

八、资料与分析:

(一) 印象中老师曾在教室中播放的影片有哪一些? (可复选)
(选取前 6 名)

《Cakeboss》剧集	90 票
《Iron Chef》	85 票
《阿基师专访》	82 票
《幸福料理》系列	79 票
《Master Chef 美国》剧集	76 票
《顶级厨师》剧集	75 票

(二) 在众多影片中你最欣赏的是哪一部? (选一项)
(选取前 3 名)

《Cakeboss》剧集	27 票
《Iron Chef》系列	21 票
《Master Chef 美国》剧集	14 票

(三) 在众多影片中你最不欣赏的是哪一部? (选一项)

《顶级厨师》剧集	19 票
《阿基师专访》	13 票
《Cup Cake War》系列	12 票

(四) 对于老师在空节时间安排电影教学我 _____
很喜欢, 因为我在这些影片里学习到: (可复选)

创新创意	86 票
食材配搭	78 票
时间管理	71 票
呈现技巧	65 票
厨艺技巧	51 票
比赛机制	46 票
待人处事	44 票
品质管理	29 票

不喜欢, 因为我觉得_____.

(五) 总体而言, 电影教学对于我了解业界工作是:

a 很有帮助	98 票
b 毫无帮助	0 票

1. 学生对电影教学的印象

根据学生的回馈显示, 整体而言电影教学对于学生学习烘焙室有着一定层度的影响。同时学生们也一致认同, 从影片当中对于他们将来在厨房的工作是很有帮助的。

2. 学生对电影种类的接受度

其实大部分的电影, 学生都表示喜欢。当然喜欢的同时也会认真的看。只是有的电影内容较为沉闷, 无法吸引学生继续看下去。大部分的学生偏好竞技比赛类型的影片。同时也较不喜欢教学类型的影片。

3. 探讨电影对烘焙课程的帮助

随着时代的进步, 多媒体发展的迅速, 加上视讯题材的丰富。我们不难发现许多以烘焙师为主题的剧情都被编写在我们日常的电视剧、影片或电视节目里。我想任何一个行业会被搬到电视银幕上, 成为一个故事题材, 大多是一个俱可看性和启发性的题材。所以影片教学对学生学习烘焙是相当重要的。

我们可以想一想, 如果今天老师就只有按照自己的方法教。学生只能照着老

师教的来做，当然还是可以把烘焙学好。不过一旦去到职场，别人的做法又不太一样的时候那该怎么办？或者说工作时大家手脚都相当快，而自己却跟不上的时候那该怎么办？简单的讲，烘焙是一种艺术和技术的结合，很多时候照着食谱来做也未必做得成。必须多看多学，才能掌握其中的要领。尤其，同样一种产品的表现形式可以非常多种，而老师也只能教学生其中一种。不过透过影片的观赏学生们可以看到更多不同的呈现方式，让学生增广见闻。

九、讨论和总结

以目前来说，电影教学实际上并没有真正的和课堂教学产生连接。当然也不要求学生做所谓的报告之类的东西；就只是纯粹把好看的跟学生们分享。当中我们也不难发现一些同学会在这过程中显得不认真或者是做着其他的事情。其实只要选对电影，并作出适当的引导。电影课是可以让学生全程投入的学习。

至于学生会对某些电影产生偏好，这是很正常的现象。从研究当中我们不难发现，学生们大部分偏好比赛类型的影片。其实，这过程中只要学生愿意投入精神的去看完整部影片，他大概就会知道，什么样的东西是不好的？什么东西是最好的？这是鉴赏能力的培养。从整个比赛过程，参赛者的各种表现都影响着比赛的结果。这也是学生们可以学习的部分。

我想，透过影片教学短期内在学生的学习成绩不会出现明显的进步。因为烘焙是一门艺术与技术结合的学问，必须长时间的累计一些“基本功”。烘焙的知识和技术，是老师们可以在课堂上教会学生的部分。但是来到了创意和变化，这是课堂上老师教不到的部分。必须多看影片、参考书，多参加比赛等才能累计。参考书，学生们可以在图书馆或书局看，比赛的机会不是每个学生都会有。所以电影教学是可以让每个学生都有机会看到课堂以外不一样的东西。在这过程中，频密的吸收各种美丽成品的画面，让自己清楚知道完整的作品是可以做到什么样子？自己能力上可以做到什么样子？什么办法做到人家那个样子？这就是电影教学所要达到的目的。