

# 高職餐飲教育課程設計與實務配合之研究

## A STUDY OF THE FITNESS BETWEEN PRACTICES AND CURRICULUM OF FOOD AND BEVERAGE IN VOCATIONAL HIGH SCHOOL

黃英忠<sup>1</sup>

國立中山大學管理學院

黃培文<sup>2</sup>

國立中山大學人力資源管理研究所

洪先進<sup>3</sup>

朝陽科技大學休閒事業管理研究所

**Ing-Chung Huang**

*College of Management,  
National Sun Yat-sen University*

**Pei-Wen Huang**

*Institute of Human Resource Management,  
National Sun Yat-sen University*

**Hsien-Chin Hung**

*Dept. of Leisure, Recreation, and Tourism Management,  
Chaoyang University of Technology*

### 摘 要

本研究乃在探討餐飲教育的課程設計與實務配合之情形，以瞭解學術界與企業界之間的差異，並提出可行之建議作為改善餐飲教育品質，提昇餐飲專業素質的有用參考。

本研究特以技職教育的最基礎階段，即高職的觀光科與餐飲科的餐飲教育課程，以及國際觀光旅館餐飲部為實證對象，經文獻探討與相關教師和業者的訪談後，擬出 22 項餐飲知能與技能，作為學術界與企業界間比較研究的內容。

研究結果發現，學術界與企業界間在實際運用這 22 項知能與技能的比重上有很大的差

<sup>1</sup> 作者黃英忠為國立中山大學教授兼管理學院院長

<sup>2</sup> 作者黃培文為國立中山大學人力資源管理研究所博士生

<sup>3</sup> 作者洪先進為朝陽科技大學休閒事業管理研究所碩士生

異，但在認為理想上學校教學中應有的比重看法上，則有相當的一致性。

**關鍵字：**餐飲教育、餐飲知能、餐飲技能

## ABSTRACT

This study discusses the fitness between Food and Beverage education and Food and Beverage practices to understand the differences between academies and industrial needs. This study intends to provide suggestions in improving the quality and specialty of the Food and Beverage education.

The objects of this study are derived from the department of Food and Beverage in vocational high schools and the hotel industry. This study selected twenty-two items of knowledge and skill from literatures and interviews.

The results indicate that the application of the twenty-two items is significantly different. However, the recognition of an ideal curriculum between academies and industry is quite consistent.

**Key words :** Food and Beverage education , Food and Beverage knowledge , Food and Beverage skills

## 壹、前言

近年來台灣經濟蓬勃發展，觀光產業亦隨之興起，而民國八十七年起實施的「隔週休二日制」更帶動國內休閒產業的熱潮。國內餐飲業一向是觀光休閒產業中重要的一環，今後的發展將無可限量。為因應餐飲業的專業化、連鎖化與大型化的趨向，餐飲業專業人力資源的培訓已成為重要的課題。而國內學術界亦有共識地積極培育餐飲方面的專業人才，從高職廣設觀光科及餐飲科即可看出餐飲專業化的時代潮流。

我國餐飲業在管理上的經驗累積與發

展過程中，學術界提供的餐飲教育扮演了相當重要的角色，餐飲實務界也一直對學校的餐飲教育與訓練寄予厚望。不過，近來我們亦常聽到企業界的人士抱怨學校的餐飲教育不能配合企業界的需要。另一方面，觀光餐飲科系的畢業生也常有「學非所用」的感嘆。本研究為了瞭解學校餐飲教育的課程設計與企業界的配合情形，特別針對技職體系的基礎階段，也就是從高職的觀光科及餐飲科著手研究，期能作為改善及提昇我國餐飲教育及餐飲服務品質的重要參考。

本研究基於以上之研究動機，希望能達成下列幾項目的：

- 1.就各種餐飲知能與技能,分別探討學校教學上及企業界實際運用上的配合情形。
- 2.就各種餐飲知能與技能,分別探討學術界及企業界間認為理想上學校應有的課程安排的差異情形。
- 3.根據研究結果,提出可行性建議,以供學術界及企業界參考。

## 貳、文獻研究

### 一、名詞定義

在定義餐飲教育課程之前,先要了解高職的課程內容,依據本研究收集各高職觀光科及餐飲科的課程資料,可將餐飲課程歸納為三大領域:餐飲服務、飲料實務及廚房實務。而本研究所定義的「餐飲教育課程」即是指高職教授餐飲課程的老師,在課堂上實際教授的內容及其對於餐飲教學的看法。而「實務」在本研究中是指,實務界(國際觀光旅館餐飲部)餐飲知能與技能的實際運用情形與對於高職餐飲教育的看法。

### 二、國內外相關文獻探討

國內對於教育與實務關係的研究有從差距觀點切入做探討的,如黃俊英(1976)與駱政廉(1986)做企管教育方面的研究。黃俊英「企管教育與企管實務之差距」的研究是以國內企管系所教師與企業界經理人為調查對象,探討企管教育與實務間的配合情形及其造成差距的原因。其研究結果指

出,1.企管教育與實務間存在著顯著的差異。2.差異的原因有教材偏重理論、國外教材不符國情、企管教師缺乏實務經驗、學生欠缺實習機會、企業業主不重視管理知識、師資不足等。

也有從教育與實務配合的觀點著手探討的,如張明田(1988)做企管教育的研究,黃續鐔(1984)做生產管理教育方面的研究。國外Berry(1978)等人的研究,同樣以教育與實務配合的觀點著手,其以美國大學商學院教授生產管理的老師與企業界為調查對象,探討企業界實際應用生管技術與概念的情形與對於學校生管教育課程的看法。學術界則探討生管教師實際的課程安排與對於理想上生管教育應有的課程安排的看法。研究結果指出,1.學術界實際上的課程安排與理想上的課程安排呈現顯著正相關( $r=0.9695$ )。2.企業界實際上使用的情形與認為學校應有的課程安排呈現顯著正相關( $r=0.8012$ )。3.學術界與企業界在實際運用情形與對理想課程安排的看法上並不一致,呈現負相關( $r=-0.3495$ )。

本研究根據國內外相關文獻的研究分析後,選擇以餐飲教育與實務配合的觀點切入探討,而以國內高職餐飲教育課程為研究主題,並以國際觀光旅館的餐飲部為實務界的研究對象,做餐飲教育的課程設計與實務配合的研究。

## 參、研究方法

## 一、研究假設

本研究為能瞭解目前高職餐飲教育的課程設計與餐飲實務界間的配合情形，參考了國內外相關文獻及訪問企業界及學術界後，提出以下之假設，作為研究分析的依據。

假設 1：學術界認為理想上應該有的課程安排與實際上進行者間有高度正相關。

假設 2：企業界認為學校應該有的課程安排與其實際上使用情形間有高度正相關。

假設 3：對於學校應該有的課程安排，學術界與企業界間有一致性的看法。

## 二、抽樣與資料收集

本研究之研究對象分兩部份，一為企業界，一為學術界。企業界方面抽樣 30 家國際觀光旅館，再以委託各公司人力資源部主管，抽樣餐飲部管理幹部的方式，進行抽樣。選擇這些企業的理由是因其規模較大，有合理的人力管理及訓練制度，永續經營的可能性亦較高，適合未來追蹤與後續研究。學術界方面抽樣 30 家高職的觀光科及餐飲科，再以委託各科主任，抽樣教授餐飲相關科目的教師的方式，進行抽樣。

本研究於民國 86 年 12 月至 87 年 1 月期間，以先郵寄後電話催收的方式共發出 320 份問卷，學術界 160 份，回收 97 份，回收比率 60%，經整理後實際有效問卷 88 份，佔 55%。企業界 160 份，回收 106 份，

回收比率 66%，實際有效問卷 94 份，佔 59%。

## 三、問卷設計與測量方法

本研究經文獻探討與訪談餐飲相關教師及業界經理人後，擬定 22 項餐飲知能與技能，作為問卷的主要內容。本研究要求學術界及企業界的受試者，針對 22 種餐飲知能與技能，做相對比重的評比。問卷的測量採 Likert 五點尺度法，在各項問句中，勾選答案直接給予分數。例如：本研究學術界方面的問卷第三部份第 7 小題「調酒技術」，勾選「未使用」給予 1 分，其他如勾選「很少用」、「一般」、「常用」、「很常用」者依次給予 2、3、4、5 分。本研究之問卷經信度分析，可信度在 0.9 以上。

## 四、資料分析方法與統計

本研究使用 SPSS/PC+軟體進行統計分析，分析方法計有敘述性統計、斯皮爾曼等級相關分析、t 考驗及單因子變異數分析等。

## 肆、研究結果分析

### 一、受訪者基本資料

#### (一) 學術界 (N=88)

1. 觀光科 25 人佔 28.7%，餐飲科 62 人佔 71.3%。
2. 男性 13 人佔 14.8%，女性 75 人佔 85.2%。
3. 教育程度專科 7 人佔 8.0%，大學 64

- 人佔 72.7%，研究所 17 人佔 19.3%。
4. 服務年資未滿 3 年 38 人佔 43.7%，3~6 年 20 人佔 23.0%，7~10 年 14 人佔 16.1%，10 年以上 15 人佔 17.2%。
  5. 年齡 30 歲(含)以下 42 人佔 47.8%，31~40 歲 33 人佔 37.4%，40 歲以上 13 人佔 14.8%。
  6. 科主任 15 人佔 17.0%，教師 73 人佔 83.0%

## (二) 企業界 (N=94)

1. 單位部門主管 37 人佔 41.5%，中間幹部 20 人佔 22.5%，基層幹部 32 人佔 36.0%。
2. 男性 41 人佔 44.1%，女性 52 人佔 55.9%。
3. 教育程度高中職 50 人佔 54.3%，專科 26 人佔 28.3%，大學 12 人佔 13.0%，研究所 4 人佔 4.3%。
4. 服務年資未滿 3 年 33 人佔 35.1%，3~6 年 22 人佔 23.4%，7~10 年 16 人佔 17.0%，10 年以上 23 人佔 24.5%。
5. 年齡 30 歲(含)以下 46 人佔 50.6%，31~40 歲 29 人佔 31.9%，40 歲以上 16 人佔 17.6%。
6. 餐飲相關科系畢 29 人佔 31.9%，非餐飲相關科系 62 人佔 68.1%。

## 二、學術界與企業界間的配合情形

本研究就各種餐飲知能與技能之實際使用比重及理想比重之看法，在學術界與企業界間加以比較。

### (一) 學術界各種餐飲知能與技能的等級

本研究首先將餐飲區分為 22 種知能與技能，然後由學術界就各種知能與技能在學校教學中的相對比重及理想上教學中應該有的比重，分別加以填答。表 1 即為其統計結果。用表 1 中的等級，計算斯皮爾曼等級相關係數 (Spearman Rank-order Correlation Coefficients) 顯示學術界對各種餐飲知能與技能在實際教學中及理想上學校應該有的課程安排比重間，有高度正相關，其等級相關係數  $r=0.6892$ ，因此我們有足夠的理由支持假設 1：學術界認為理想上應該有的課程安排與其實際上所進行者間有高度正相關。

### (二) 企業界各種餐飲知能與技能的等級

企業界方面，則在問卷中，要求其就各種餐飲知能與技能在實際經營中的使用情形及學校授課時應有的課程安排，分別加以作答。表 2 即為其統計結果，用表 2 中的等級，計算斯皮爾曼等級相關係數，顯示企業界對各種餐飲知能與技能，在實際經營中的使用情形與其認為學校應該有的課程安排間有高度正相關，其等級相關係數  $r=0.7371$ ，因此我們有足夠的理由支持假設 2：企業界認為學校應該有的課程安排與其實際上使用情形間有高度正相關。

### (三) 學術界與企業界間之等級相關

至於學術界與企業界間的四種交互相關，見表 3，學術界與企業界對各種餐飲知能與技能，在理想上認為學校應該有的課程安排的看法間有中度相關性，其等級相關係數  $r=0.5427$ 。因此我們亦可以支持假設 3：對於學校應該有的課程安排，學術界與企業界間有一致性的看法。

表 1 學術界各項餐飲知能與技能之等級統計表

實際教學中的情形			理想上應該有的情形		
等級	餐飲知能與技能	平均數	等級	餐飲知能與技能	平均數
1	烹調技術	3.99	1	服儀的自我要求與個人衛生	4.14
2	飲料調製	3.86	2.5	餐廳禮儀之認知	4.02
3	服儀的自我要求與個人衛生	3.80	2.5	服務流程之認知	4.02
4	刀工的熟練度	3.73	4	烹調技術	3.96
5	食材與食物之認識	3.61	5	刀工的熟練度	3.89
6	調酒技術	3.59	6	食材與食物之認識	3.85
7.5	對酒類的認識	3.53	7.5	餐具之擺設	3.69
7.5	餐廳禮儀之認知	3.53	7.5	迎賓、帶位及送客之技巧	3.69
9	服務流程之認知	3.50	9	對酒類的認識	3.68
10	餐具之擺設	3.20	10	飲料調製	3.62
11	蔬果雕技術	3.19	11	營業前準備工作與檢查作業	3.54
12	廚房器皿之認識與保養	3.16	12	調酒技術	3.52
13	口布之折疊	3.12	13	點菜技巧與菜單的設計	3.44
14	托盤運送器皿之技術	3.10	14	托盤運送器皿之技術	3.37
15	迎賓、帶位及送客之技巧	3.08	15	檯布之鋪設與更換	3.27
16	點菜技巧與菜單的設計	2.97	16	廚房器皿之認識與保養	3.23
17	對飯店作業部門的瞭解	2.94	17	對飯店作業部門的瞭解	3.17
18	對飯店組織環境的認識	2.92	18	對飯店組織環境的認識	3.14
19	營業前準備工作與檢查作業	2.88	19	場地之規劃與佈置	3.12
20	檯布之鋪設與更換	2.78	20	餐盤器皿的規劃與保養	3.08
21	場地之規劃與佈置	2.70	21	蔬果雕技術	3.04
22	餐盤器皿的規劃與保養	2.64	22	口布之折疊	3.00

表 2 企業界各項餐飲知能與技能之等級統計表

實際經營中使用情形			學校教學中應該有的情形		
等級	餐飲知能與技能	平均數	等級	餐飲知能與技能	平均數
1	營業前準備工作與檢查作業	4.43	1	服務流程之認知	4.58
2	餐具之擺設	4.34	2	餐廳禮儀之認知	4.49
3.5	服儀的自我要求與個人衛生	4.33	3	服儀的自我要求與個人衛生	4.40
3.5	服務流程之認知	4.33	4	迎賓、帶位及送客之技巧	4.38
5	檯布之鋪設與更換	4.27	5.5	營業前準備工作與檢查作業	4.08
6	托盤運送器皿之技術	4.22	5.5	點菜技巧與菜單的設計	4.08
7.5	迎賓、帶位及送客之技巧	4.18	7	餐具之擺設	4.02
7.5	餐廳禮儀之認知	4.18	8.5	食材與食物之認識	3.88
9	口布之折疊	4.06	8.5	場地之規劃與佈置	3.88
10.5	餐盤器皿的規劃與保養	3.85	10	托盤運送器皿之技術	3.85
10.5	點菜技巧與菜單的設計	3.85	11	餐盤器皿的規劃與保養	3.75
12	對飯店組織環境的認識	3.80	12	烹調技術	3.74
13	對飯店作業部門的瞭解	3.76	13	對酒類的認識	3.71
14	場地之規劃與佈置	3.75	14	對飯店組織環境的認識	3.68
15	食材與食物之認識	3.74	15	對飯店作業部門的瞭解	3.66
16	廚房器皿之認識與保養	3.69	16	檯布之鋪設與更換	3.60
17	對酒類的認識	3.38	17	口布之折疊	3.43
18	烹調技術	3.23	18	刀工的熟練度	3.40
19	刀工的熟練度	3.10	19	廚房器皿之認識與保養	3.39
20	飲料調製	3.03	20	調酒技術	3.34
21	調酒技術	2.85	21	飲料調製	3.29
22	蔬果雕技術	2.78	22	蔬果雕技術	3.19

表 3 學術界與企業界間之斯皮爾曼等級相關係數

		學術界		企業界	
		理想上的課程安排	實際上的課程安排	學校應該有的課程安排	實際上使用的情形
學術界	理想上的課程安排	1.000	0.6892	0.5427	0.2152
	實際上的課程安排	0.6892	1.000	-0.1012	-0.3756
企業界	學校應該有的課程安排	0.5427	-0.1012	1.000	0.7371
	實際上使用的情形	0.2152	-0.3756	0.7371	1.000

表 4 各項餐飲知能與技能實際運用情形學術界與企業界之 t 考驗摘要表

餐飲知能與技能	學術界平均數	企業界平均數	t 值	p 值
廚房器皿之認識與保養	3.16	3.69	-3.53	p<0.01**
食材與食物之認識	3.61	3.74	-1.07	p>0.05
口布之折疊	3.13	4.06	-7.20	p<0.001***
檯布之鋪設與更換	2.78	4.27	-10.62	p<0.001***
餐具之擺設	3.20	4.34	-8.58	p<0.001***
對酒類的認識	3.53	3.38	1.10	p>0.05
調酒技術	3.59	2.85	4.65	P<0.001***
迎賓、帶位及送客之技巧	3.08	4.18	-8.07	P<0.001***
營業前準備工作與檢查作業	2.88	4.43	-11.83	P<0.001***
托盤運送器皿之技術	3.10	4.22	-8.01	P<0.001***
餐盤器皿的規劃與保養	2.64	3.85	-8.18	P<0.001***
刀工的熟練度	3.73	3.10	3.51	p<0.01**
烹調技術	3.99	3.23	4.06	P<0.001***
對飯店作業部門的瞭解	2.94	3.76	-5.96	P<0.001***
對飯店組織環境的認識	2.92	3.80	-6.27	P<0.001***
服儀的自我要求與個人衛生	3.80	4.33	-4.36	P<0.001***
點菜技巧與菜單的設計	2.97	3.85	-6.80	P<0.001***
場地之規劃與佈置	2.70	3.75	-7.16	P<0.001***
蔬果雕技術	3.19	2.78	2.50	p<0.05*
飲料調製	3.86	3.03	6.00	P<0.001***
餐廳禮儀之認知	3.53	4.18	-5.59	P<0.001***
服務流程之認知	3.50	4.33	-6.76	P<0.001***

但學術界與企業界間對各種餐飲知能與技能在學校實際授課與業界實際運用情形間看法並不一致，其等級相關係數  $r = -0.3756$ ，呈現負相關。所以儘管學術界與企業界在理念上，對各種餐飲知能與技能有一致性的看法，但在實際執行上卻仍然有相當的分歧。

### 三、學術界與企業界間對各種餐飲知能與技能看法上的差異性

將學術界與企業界認為 22 種餐飲知能與技能在學校及業界的實際運用情形的比重，分別以 t 考驗檢定，結果如表 4，有 20 種有顯著差異，其中企業界有 15 種平均值

表 5 各項餐飲知能與技能學校課程中應有的比重學術界與企業界之 t 考驗摘要表

餐飲知能與技能	學術界平均數	企業界平均數	t 值	p 值
廚房器皿之認識與保養	3.23	3.39	-1.13	p>0.05
食材與食物之認識	3.85	3.88	-0.27	p>0.05
口布之折疊	3.00	3.43	-3.16	p<0.01**
檯布之鋪設與更換	3.27	3.60	-2.60	p<0.05*
餐具之擺設	3.69	4.02	-2.63	p<0.01**
對酒類的認識	3.68	3.71	-0.26	p>0.05
調酒技術	3.52	3.34	1.36	P>0.05
迎賓、帶位及送客之技巧	3.69	4.38	-5.76	P<0.001***
營業前準備工作與檢查作業	3.54	4.08	-4.02	P<0.001***
托盤運送器皿之技術	3.37	3.85	-3.39	P<0.01**
餐盤器皿的規劃與保養	3.08	3.75	-4.54	P<0.001***
刀工的熟練度	3.89	3.40	3.10	p<0.01**
烹調技術	3.96	3.74	1.30	P>0.05
對飯店作業部門的瞭解	3.17	3.66	-3.76	P<0.001***
對飯店組織環境的認識	3.14	3.68	-4.08	P<0.001***
服儀的自我要求與個人衛生	4.14	4.40	-2.11	P<0.05*
點菜技巧與菜單的設計	3.44	4.08	-4.87	P<0.001***
場地之規劃與佈置	3.12	3.88	-5.74	P<0.001***
蔬果雕技術	3.04	3.19	-1.09	p>0.05
飲料調製	3.62	3.29	2.61	P<0.05*
餐廳禮儀之認知	4.02	4.49	-4.33	P<0.001***
服務流程之認知	4.02	4.58	-5.09	P<0.001***

大於學術界，而學術界僅有 5 種平均值大於企業界。

另一方面，將學術界與實務界認為 22 種餐飲知能與技能在學校課程安排中應該有的比重，分別以 t 考驗檢定，結果如表 5，有 16 種有顯著差異，其中企業界有 14 種平均值大於學術界，而學術界只有 2 種平均值大於企業界。

#### 四 學術界與企業界各項餐飲知能與技能比重前五名之比較

(一) 學術界實際教授最多的五種餐飲知能

與技能為：

1. 烹調技術
2. 飲料調製
3. 服儀的自我要求與個人衛生
4. 刀工的熟練度
5. 食材與食物之認識

(二) 企業界實際運用最多的五種餐飲知能

與技能為：

1. 營業前準備工作與檢查作業
2. 餐具之擺設
3. 服儀的自我要求與個人衛生
4. 服務流程之認知



#### 5. 檯布之鋪設與更換

(三) 學術界認為理想上學校應該有的課程安排比重前五項為：

1. 服儀的自我要求與個人衛生
2. 餐廳禮儀之認知
3. 服務流程之認知
4. 烹調技術
5. 刀工的熟練度

(四) 企業界認為理想上學校應該有的課程安排比重前五項為：

1. 服務流程之認知
2. 餐廳禮儀之認知
3. 服儀的自我要求與個人衛生
4. 迎賓、帶位及送客之技巧
5. 營業前準備工作與檢查作業

### 五、學術界與企業界個人屬性不同對餐飲知能與技能看法上的差異性

為了解個人屬性不同是否對學術界與企業界的配合情形有所影響，本研究以 t 考驗及單因子變異數分析，探討學術界科系別（觀光科、餐飲科）與職務別（科主任、教師），企業界主修科系別（餐飲相關科系、非餐飲相關科系）與職級別（主管、中間幹部、基層幹部）對各項餐飲知能與技能看法上的差異情形。

(一) 學術界與企業界之個人屬性不同對各項餐飲知能與技能實際運用情形差異分析

如表 6 所示，學術界科系別不同在食材與食物之認識、餐盤器皿的規劃與保養、刀工的熟練度、烹調技術上有顯著差異情形，

餐飲科的平均數大於觀光科。而在對酒類的認識、對飯店作業部門的瞭解、對飯店組織環境的認識、餐廳禮儀之認知上亦呈現顯著差異，這些項目則為觀光科的平均數大於餐飲科。由此可看出餐飲科的課程實際上較著重食材、刀工、烹調等餐飲內場的知能與技能，相對的，觀光科則著重在餐飲外場的作業與禮儀等方面。

學術界職務別不同在口布之折疊、調酒技術、餐盤器皿的規劃與保養等項目上有顯著差異，科主任比教師著重口布之折疊與調酒技術，教師則著重餐盤器皿的規劃與保養。

企業界主修別不同在營業前準備工作與檢查作業、餐廳禮儀之認知、服務流程之認知等項目上有顯著差異，而以主修餐飲相關科系的平均數大於非餐飲相關科系，顯示主修餐飲相關科系的企業界餐飲幹部，比較著重外場的準備工作、流程與禮儀，也可能這些幹部大多擔任外場的職務。

企業界職級別不同在刀工熟練度、烹調技術、對飯店作業部門的瞭解、對飯店組織環境的認識、點菜技巧與菜單的設計、場地之規劃與佈置、蔬果雕技術、飲料調製等項目上有顯著差異，經 SCHEFFE 事後比較考驗，顯示單位部門主管的平均數大於中間幹部或基層幹部。由差異的項目可看出主管在實際上是比較全面性的運用情形，除了著作業部門與組織的瞭解以及場地規劃外，刀工、烹調、蔬果雕、飲料調製等餐飲內場的技能，也比中基層幹部更注重。可能是中基層幹部的職務範圍較小或屬於專業工作內容，也可能這些中基層幹部以外場佔大多數。

表 6 個人屬性不同對各項餐飲知能與技能實際運用情形差異分析表

餐飲知能與技能	學術界			企業界	
	科系別 (t 值)	職務別 (t 值)	主修別 (t 值)	職級別 (F 值)	
廚房器皿之認識與保養	-1.50	-0.72	-0.02	3.14	
食材與食物之認識	-2.15*	-1.11	1.03	2.08	
口布之折疊	1.04	2.04*	-0.40	0.86	
檯布之鋪設與更換	0.58	1.22	0.09	0.80	
餐具之擺設	1.08	0.61	0.28	2.61	
對酒類的認識	2.08*	1.00	1.28	0.71	
調酒技術	1.79	2.06*	0.84	2.88	
迎賓、帶位及送客之技巧	0.57	-0.06	1.74	2.29	
營業前準備工作與檢查作業	0.28	-1.51	2.52*	0.60	
托盤運送器皿之技術	1.97	0.34	1.51	0.75	
餐盤器皿的規劃與保養	-2.42*	-3.85**	0.03	1.61	
刀工的熟練度	-5.23***	-1.03	-0.49	6.24**	1>3
烹調技術	-2.27*	-1.67	0.13	7.36**	1>2
對飯店作業部門的瞭解	2.16*	-0.04	1.01	3.57*	1>3
對飯店組織環境的認識	2.05*	0.06	0.99	3.72*	1>3
服儀的自我要求與個人衛生	-0.39	-1.62	1.97	0.96	
點菜技巧與菜單的設計	0.51	-0.82	0.80	5.45**	1>3
場地之規劃與佈置	0.19	-1.04	1.45	7.78**	1>2 ; 1>3
蔬果雕技術	-0.28	0.31	0.27	7.60**	1>2 ; 1>3
飲料調製	1.17	0.80	-0.53	6.38**	1>3
餐廳禮儀之認知	2.00*	0.25	2.35*	3.48	
服務流程之認知	0.45	-1.11	2.05*	0.18	

註：\* p<0.05 , \*\* p<0.01 , \*\*\* P<0.001

## (二) 學術界與企業界之個人屬性不同對各項餐飲知能與技能學校課程中應有的比重差異分析

如表 7 所示，學術界科系別不同在廚房器皿之認識與保養、食材與食物之認識、口布之折疊、檯布之鋪設與更換、對酒類的認識、餐盤器皿的規劃與保養、刀工的熟練度、烹調技術等項目有顯著差異，觀光科比餐飲科著重口布之折疊、檯布之鋪設與更換、對酒類的認識等屬於外場的知能與技能，餐飲科則著重食材與食物之認識、餐盤器皿的規劃與保養、刀工的熟練度、烹調技術等內場的知能與技能，顯示觀光科與餐飲

科在學校課程中應有的比重看法上仍有明顯的不同。

學術界職務別不同在餐具之擺設、餐盤器皿的規劃與保養、烹調技術、場地之規劃與佈置、蔬果雕技術等項目上有顯著差異，科主任比教師重視餐具之擺設，教師則注重餐盤器皿的規劃與保養、烹調技術、場地之規劃與佈置、蔬果雕技術等項目。

企業界主修別不同在所有項目中都呈現無顯著差異，顯示餐飲相關科系與非餐飲相關科系對各項餐飲知能與技能在學校課程中應有比重的看法上是比較一致的。

表 7 個人屬性不同對各項餐飲知能與技能學校課程中應有的比重差異分析表

餐飲知能與技能	學術界		企業界	
	科系別 (t 值)	職務別 (t 值)	主修別 (t 值)	職級別 (F 值)
廚房器皿之認識與保養	-2.08*	-1.07	0.01	3.33* 1>2
食材與食物之認識	-4.63***	-1.93	0.56	0.60
口布之折疊	2.56*	1.61	0.44	1.50
檯布之鋪設與更換	2.23*	0.74	-0.92	1.50
餐具之擺設	1.78	2.33*	-0.37	1.31
對酒類的認識	3.18**	0.98	1.20	0.36
調酒技術	1.79	-0.14	0.89	0.46
迎賓、帶位及送客之技巧	1.58	-0.56	-0.00	0.70
營業前準備工作與檢查作業	-1.10	-1.11	-0.76	0.44
托盤運送器皿之技術	1.20	-1.38	0.41	0.33
餐盤器皿的規劃與保養	-3.66***	-2.80**	-0.93	0.40
刀工的熟練度	-5.37***	-1.89	-1.43	0.88
烹調技術	-5.08***	-2.24*	-0.65	2.24
對飯店作業部門的瞭解	1.21	0.48	-0.64	2.24
對飯店組織環境的認識	0.12	-0.35	-1.84	0.83
服儀的自我要求與個人衛生	-0.28	-0.63	-1.64	1.16
點菜技巧與菜單的設計	0.20	-1.68	-0.70	1.89
場地之規劃與佈置	-1.73	-2.67**	-1.71	0.78
蔬果雕技術	-0.86	-2.07*	-1.32	1.03
飲料調製	1.31	-0.67	-0.65	0.44
餐廳禮儀之認知	-0.40	-0.12	-0.86	0.54
服務流程之認知	0.72	-0.12	-0.38	0.65

註：\*P<0.05，\*\*P<0.01，\*\*\*p<0.001

企業界職級別不同只有在廚房器皿之認識與保養項目上，呈現顯著差異，經 SCHEFFE 事後比較考驗，主管的平均數大於中間幹部。其他項目都無顯著差異，顯示企業界從主管到基層幹部，對於各項餐飲知能與技能在學校課程中應有比重的看法上是相當一致的。

本研究以高職觀光科與餐飲科以及國際觀光旅館餐飲部為實例，調查目前我國學術界與企業界，對於各種餐飲知能與技能之教學安排與應用情形，以及雙方對於理想上的教學安排之看法，並且探討其配合情形。研究結果發現：

#### (一) 學術界與企業界間之配合情形

1. 對於各種餐飲知能與技能，學術界在實際教學中的比重安排與其認為理想上應該有的比重安排間相當的一致，其斯皮爾曼等級相關係數  $r = 0.6892$ ，顯示學術界實際上是依其認為理想的狀況在進行課程安排。
2. 對各種餐飲知能或技術，企業界在實

## 伍、結論與建議

### 一、結論

際經營中的應用情形與其認為學校應該有的課程安排間，相當的一致，其斯皮爾曼等級相關係數  $r = 0.7371$ ，顯示企業界希望學術界能按企業界在實際經營中的應用狀況，來安排課程。

3. 理想上學校應該有的課程安排，在學術界與企業界間的看法，還算一致，其斯皮爾曼等級相關係數  $r = 0.5427$ 。但在學術界實際上的課程安排與企業界的實際運用情形間，卻缺乏一致性，其斯皮爾曼等級相關係數  $r = -0.3756$  呈現負相關。可見學術界與企業界間，在餐飲知能與技能的實際運作上仍有相當的出入。

4. 目前學術界在實際上及理想上的課程安排中最重視的五種餐飲知能與技能分別依次如下：

#### 實際上

- (1) 烹調技術
- (2) 飲料調製
- (3) 服儀的自我要求與個人衛生
- (4) 刀工的熟練度
- (5) 食材與食物之認識

#### 理想上

- (1) 服儀的自我要求與個人衛生
- (2) 餐廳禮儀之認知
- (3) 服務流程之認知
- (4) 烹調技術
- (5) 刀工的熟練度

其中「烹調技術」、「服儀的自我要求與個人衛生」及「刀工的熟練度」，在學術界實際教學中及認為理想上學校應有的課程比重上都受到重視。

5. 企業界實際運用上及理想上學術界應該有的課程安排上，最重視的五種餐飲知能與技能分別依次如下：

#### 實際上

- (1) 營業前準備工作與檢查作業
- (2) 餐具之擺設
- (3) 服儀的自我要求與個人衛生
- (4) 服務流程之認知
- (5) 檯布之鋪設與更換

#### 理想上

- (1) 服務流程之認知
- (2) 餐廳禮儀之認知
- (3) 服儀的自我要求與個人衛生
- (4) 迎賓、帶位及送客之技巧
- (5) 營業前準備工作與檢查作業

其中「營業前準備工作與檢查作業」、「服儀的自我要求與個人衛生」及「服務流程之認知」，在企業界實際運用上及認為理想上學校應有的課程比重上都受到重視。

比較學術界及企業界在理想上學校應有的課程安排看法上亦有相同之處，如：「服儀的自我要求與個人衛生」、「餐廳禮儀之認知」及「服務流程之認知」都被認為是主要的餐飲知能與技能。

但比較實際運用上的前五項餐飲知能與技能，發現學術界及企業界間則有較大的差異。除了「服儀的自我要求與個人衛生」皆受到雙方重視外，學校實際教學上較著重「烹調技術」、「飲料調製」及「刀工的熟練度」等餐飲知能與技能的傳授。而企業界實際運用上較著重的是「營業前

準備工作與檢查作業」、「餐具之擺設」、「服務流程之認知」及「檯布之鋪設與更換」等實際作業流程。

## (二)學術界與企業界間對各種餐飲知能與技能看法上的差異性

各種餐飲知能與技能在學術界與企業界間實際應用上有高達 20 種達到顯著差異，其中 15 種企業界平均值大於學術界，學術界有 5 種平均值大於企業界。各種餐飲知能與技能學術界與企業界間認為理想上學校應該有的課程安排上，有 16 種達到顯著差異，其中 14 種企業界平均值大於學術界，2 種學術界大於企業界。可見企業界對各種知能與技能均有較學術界更強烈而積極的看法與意見。

## (三)學術界與企業界個人屬性不同對餐飲知能與技能看法上的差異性

- 1.在實際運作情形方面，餐飲科的課程實際上較著重食材、刀工與烹調等餐飲內場的知能與技能，觀光科則著重在餐飲外場的作業與禮儀等方面。這與表 1 學術界實際教學情形中烹調技術、刀工熟練度與食材與食物之認識各佔 1、4、5 名，有相當的相關性。從受訪者基本資料看來，餐飲科 62 人遠高於觀光科的 25 人，因此科系別對於本研究之結果有一定程度的影響。另外，從觀光科與餐飲科在學校課程中應有的比重看法上，亦有相同的情形。
- 2.在實際運用情形上，主修餐飲相關科系的企業界餐飲幹部，比較著重外場工作流程與禮儀，可能這些幹部大多擔任外場的職務。另外，中

基層幹部比主管更不注重刀工與烹調等餐飲內場的技能，也可能這些中基層幹部以外場佔大多數。從表 2 來看，企業界對於服務流程與禮儀等外場的知能與技能的重視，遠高於內場的烹調與刀工等項目，有可能受訪者大部分為外場幹部，而內場人員比較少，本研究因為在個人基本資料上並沒有調查內外場的問題，因此應視為本研究結果誤差的可能性之一。

## 二、建議

本研究探討了餐飲教育的課程設計在我國學術界與企業界間的配合情形，茲就研究發現，分別對學術界及企業界提出下列建議：

### (一)學術界方面

- 1.高職觀光科與餐飲科應更加重視餐飲教育的執行與成效，尤其餐飲業走向專業化、連鎖化、大型化的潮流中，餐飲教育勢必扮演更重要的角色。
- 2.加強與企業界間之交流。為避免理論與實際脫節，學術界應主動與企業界接觸，深入瞭解企業界的現狀、需要及困難，也可使企業界瞭解學術界有哪些可以引進的觀念或技術。
- 3.加強建教合作。讓學校老師及學生有機會至業界實習，一方面可印證課堂上的理論，一方面可彌補學術界與企業界在餐飲教育與實務上的差距。另外，學術界亦可以提供企

業界進修的機會，如招收在職生，或舉辦各種訓練課程，以引進企業界的觀念及作法。

4. 可依照理想上認為學校中應有的比重調整現有的教學內容，因為在看法上與業界較為一致，如此可消弭實際運用上雙方之差距，亦即可縮短餐飲教育與實務間的距離。

### (二) 企業界方面

1. 加強專業人員之任用。人力是企業寶貴的資產，為有效提昇餐飲文化之專業水準，可多任用專業人員如高職觀光科、餐飲科之畢業生，以促進餐飲業專業化，並提昇服務品質。
2. 聘請學術界人士擔任顧問。一方面可由學術界人士提供餐飲教育方面的專業知識，另一方面可使學術界人士更深入瞭解實務。

### (三) 後續研究建議

1. 本研究僅針對高職階段的餐飲教育課程設計作為研究主題，後續研究者可探討不同學制，如二專、二技等餐飲教育課程與實務配合的問題。
2. 本研究在實務界方面，以國際觀光旅館的餐飲部為研究對象，後續研究者可擴大範圍至獨立餐廳以及連鎖餐廳，做大規模的實證研究。
3. 後續研究者可參考本研究的模式，針對不同教育領域，做學術界與實務界配合的研究。

## 參考文獻

### 一、中文部份

1. 張明田，(1988)，當前大學企管教育與企業界之配合研究---由行銷觀點論之，私立東海大學企業管理研究所碩士論文。
2. 黃俊英，(1976)，企管教育與企管實務之差距，管理科學學會學報，1(3)，pp.381-392。
3. 黃續鐔，(1984)，我國生產管理教育理論與實務之配合研究，國立政治大學企業管理研究所碩士論文。
4. 駱政廉，(1986)，我國當前企管研究所教育之探討---分析層級程序法之應用，國立台灣大學企業管理研究所碩士論文。

### 二、英文部份

1. Stephen E. Berry, Hugh J. Watson, and William T. Greenwood, (1978), "A Survey as to the Content of the Introductory POM Course." Academy of Management Journal Vol. 21, No.4, pp.699-714.

2000年02月23日收稿

2000年02月24日初審

2000年04月14日複審

2000年04月26日接受