

臺北市開平餐飲學校新聞稿

請轉交文教記者

【發稿日期:107 年 6 月 16 日】

【最好吃的期末考 開平餐飲探七國台灣味】

如何融入學科及專業知識，提升學生多元素養能力，開平餐飲學校的期末考給了最好的答案。今（16）日開平餐飲學校日間部高一學生舉辦了「亞洲美食展」，做為期末檢核學習成果，學生們以台灣最常見各國族群—印尼、泰國、越南、馬來西亞、韓國、香港，以及台灣本地原住民的特色文化及美食，透過展覽和表演呈現，探索多國族群對於「台灣味」的詮釋；國際班則將今年赴瑞士見習的國際交流經驗，以展覽「Stroll In Luzern」呈現，分享包括當地生活體驗、瑞士知名大學 CAA 先修課程，以及運用當地食材分享台菜料理等豐富體驗。

今年日間部七個班級的高一學生各自選擇一個在台灣常見的族群，展現該族群的台灣味論述、傳統民俗表演、族群特色菜餚，與族群文化展覽館，以此激盪出眾多族群交融、超越想像的台灣味，並以「亞洲美食展」為名，藉此培養學生國際思維，學會尊重文化差異，同時邀請家長到場參與，共同見證孩子們一年的學習成果。

其中，高一學生朱雅楠的母親是韓國人，當得知自己班級選擇以韓國為展覽主軸，便二話不說爭取擔任全班的領導者，希望凝聚班級的力量，讓更多人認識韓國的堅毅與溫柔；而負責擔任大會主持人的高一學生洪愉茹，從原本姿態扭捏，經過幾周密集的訓練，如今已能落落大方地在台上侃侃分享台灣味的故事，她說：「這樣的學習讓我非常有成就感。我一定要讓爸媽看見我的成長。」而現場也有不少家長看到孩子的轉變感到十分驚艷，甚至有家長因而感動哽咽，現場氣氛相當感人。

以「Stroll In Luzern」為題的國際班期末成果展，則是由學生分享今年到瑞士知名大學 CAA（Culinary Arts Academy）見習的體驗及成果，如瑞士的歷史文化風情、在當地的語言溝通挑戰、廚藝專業學習心得等等，藉由海報展示、製作料理及說菜，以及上台簡報等方式，讓來賓和家長看見國際班的教學特色以及學生們這段過程的成長。

例如，其中一位同學分享參觀當地啤酒工廠，在過程中學習到啤酒製作流程；另外，同學們也分享在 CAA 以當地食材製作台菜，作為和 CAA 的老師及學生交流文化的最佳媒介。最後，每位國際班同學輪流上台感謝家人、老師以及身邊的朋友，感恩自己能夠在國際班獲得這麼豐富的學習體驗。

事實上，亞洲美食展可說是開平餐飲學校實踐彼得思 PTS(分段主題社會化)教學法的成果展現。學生從一年級上學期開始，便透過回想記憶中第一個味道、與家人製作家族菜、實地探訪食材的第一線工作者、蒐集各族群味道背後的故事，以及出隊採訪族群餐廳等不同階段的課程，讓學生逐步走入餐飲領域，同時培養自我探索、溝通協調、團隊合作以及專案規劃執行等能力素養，且融入餐飲專業、各國歷史文化、語言等知識內涵，讓學生培養與國際接軌的未來競爭力。（攝影：學生蕭思峻）

訊息稿

P01 圖說：

為呈現馬來西亞當地舞蹈，學生特別向馬來西亞觀光局在臺辦事處借用傳統服飾。

P02 圖說：

學生為現場家長及來賓展現各國料理，並娓娓說出菜餚的故事。

P03 圖說：

許多家長和親友撥空前來參與，共同見證學生的學習成果。

P04 圖說：

學生專注製作料理的神情，正是這段時間學習成果的最佳展現。

P05 圖說：

從瑞士見習回來的國際班學生，特別上台感謝家長和親友的陪伴與付出。



為呈現馬來西亞當地舞蹈，學生特別向馬來西亞觀光局在臺辦事處借用傳統服飾。



學生為現場家長及來賓展現各國料理，並娓娓說出菜餚的故事。

訊息稿



許多家長和親友撥空前來參與，共同見證學生的學習成果。



學生專注製作料理的神情，正是這段時間學習成果的最佳展現。



從瑞士見習回來的國際班學生，特別上台感謝家長和親友的陪伴與付出。