

# 高職老師看學生選擇大專校院的考量因素

## ——從開平餐飲PTS教育養成，推看學生選擇大專的關鍵

■ 文／馬嘉延·臺北市私立開平餐飲職業學校校長

**開**平餐飲是一所實踐人文精神的國際知名餐飲學校，實踐後現代的餐飲開放教育。曾有同學說進來開平學習發現，學校教的不只是餐飲，也不只是技術，更多的是自我探索，了解自己的亮點與限制，透過「順性發展」不斷對話與釐清，清楚自己想要的，確立自己的人生定位，學習為自己選擇負責，也曾經有同學畢業時說：是開平幫助他，找到自己，可以勇敢做自己。

### 開平教學理念

開平餐飲是具指標性的技術高中，以關係動力學為基礎，透過「PTS」：分段（Phasized）；主題（Thematic）；社會化（Socialized）教育法，提供硬實力及軟實力並重的課程，營造親師生共學的舞臺，實踐順性發展，讓學生具有反思與合作能力，成為熱忱、關懷、自信的餐飲人，致力於為社會帶來正向改變。期望每個同學都能在開平充滿愛、希望、生活與學習的環境中，經歷精



▲學生在學期間，參與模擬實境餐廳的紮實培訓，能統整專業技能並銜接應用於職場。（開平餐飲學校提供）

彩的高中三年生活，成為全心待客、有能力、受歡迎、健康、平衡、愉快的人！

### 特色教學

開平透過超學科統整，全面實施「主題式教學」二十年，發展出華人獨特教育理論與方法—彼得思（PTS）教育法。將學校形塑成「微型社會」，營造許多學習舞臺，學校打破傳統的國文、英文、數學等分科教育，進而規劃出「拜師大典」、「校慶」、「主廚盃」、「畢業成果展」、

「分享力量服務學習」等等近二十個循序漸進、互為承接的主題式教學，並有大量的衛星課程例如「大師講座」、「餐飲綜合」等，讓學生自選進行加深加廣學習和個別化適性學習。

開平禮聘來自五星級飯店中餐、西餐、烘焙廚師以及優秀專業餐飲服務人員超過25位全職任教，並設有主廚之家學生教學餐廳、包含中、西餐廳以及烘焙坊，提供學生從備料、烹製、點餐、服務等與業界接軌之體驗學習，在實作中充實技能，並引進德國推行多年的「三明治」教學理念，同學在高中三年內，先在校內學習餐飲基本的知識與技能，再到校外的合作實習單位接受移地教育訓練一年驗證所學，最後才回到學校統整學習經驗，故實務操作時數高於部頒標準，包含校內實、培訓課程及校外實習，在專業餐飲基礎功上有紮實養成訓練。

開平強調人文涵養和專業技術同等重要，在課程中融入一人際關係（衝突、合作）；專注與創造、領導管理能力（群眾魅力、分工運作）、組織與行政能力（統整、推動）、自我認知與修煉等社會化歷程。學習面對衝突、面對自己的情緒反思，積極的聆聽、對話、分享或同理的詢問等等軟實力培養。過程中強調親生共學，自主學習懂得合作分享，著重培養學生在生活情境中，真實運用能力的學習表現，符應新課綱課程發展核心素養。並以多爾（W.E.Doll）後現代課程判準—4R評量：豐富性（rich）、回歸性（recursive）、關聯性（relational）、嚴密性（rigorous）之多元評量，建構完整教學體系。今年校務評鑑九項得到八項一等，總成績特優，得到臺北市教育局頒獎肯定！

### 學生特性

因為開平強調引導引發學生真正內在學習動

能，一如引動潛能的U型理論，是由彼得·聖吉與他的幾個同道所出版的《修練的軌跡》一書（天下文化出版），又稱為「第六項修練」中所說，感知階段→自我反思，自然流現階段→內在靈光湧現，實現階段→建構原型，三年中運用「六步模式」的反思寫作，讓同學有機會反思反芻，我是誰？我一生的工作是什麼？透過「拜師大典」的拜師敬我系列課程，找到自我認同，啟動「發揮職人的工匠精神」，學生能自我設定目標，自我驅力自我學習與組織，精益求精，所以培育開平同學每個都有其獨特主體性，懂得自我目標設定與管理。

同時，本校也鼓勵同學勇於發言，表達自我想法，在校風開放的同時，也學習面對團體生活並與人建立關係，同學慢慢從他律走向自律，學習敢說話，會說話，說得有效；面對人我關係，能了解人我界限，同時也懂得與各式各樣的人合作；面對衝突，衝突後還能合作，共同創造問題解決方式，知道自己在團體中的位置，貢獻自己角色與能力。並成為懂得多元學習各項能力，包括美學、數位、設計、餐飲綜合、團隊領導、專案管理的T型人才。同學之所以能成為跨域專業人才，得力於彼得思教育法（PTS）之綜效，目前已得到海內外學界業界，爭相研究討論參訪。

### 學校進路輔導策略

開平的同學都是自己學習的主人，學校透過主題活動教學，讓同學探索自己，探索業態了解餐飲，同學從中建構自己知識體系，建立自己學習方法，漸漸走出自己方向，並建立自己個人品牌。同時學校也強調與業界無縫接軌，擁有豐沛資源與校友人脈讓同學校外實習，透過各種方案與業界合作，紮實餐飲基本功，奠定同學未來在餐飲界的佔有與擴大影響力。

學校進路輔導策略包括有：

- 1.輔導考取證照：操作課程針對證照進行輔導，並可依興趣選擇喜愛之組別，堅強之師資陣容與設備，也讓同學能樂在學習。
- 2.舉辦雙軌訓練旗艦專班說明會，邀請合作之大專院校到校說明。



- 3.與「百彥餐旅人力銀行」合作：提供學生更多海內外就業選擇。
- 4.每年固定舉辦海外升學博覽會：邀請各國餐飲學校到校說明，供學生參考選擇。

### 學生未來進路協助

學生三年畢業後擁有餐飲專業國際WACS證照及一年完整校外實習（五星飯店）經驗，直接與業界無縫接軌。學生若想在國內外就業，開平將提供以下的協助：

#### 一、國內外就業

- 1.企業培訓專班：配合在校之就業培訓，可直接進入產業就職。
- 2.百彥餐旅人力銀行：為本校特約之餐飲人力銀行，協助提供學生國內外就業機會。
- 3.畢業生由於具有紮實之餐飲專業能力及與人合作之態度，平均畢業時均有三個就業工作機會。
- 4.近年來海外企業均來本校徵才，新加坡餐飲集團連續三年於本校徵才面試，學生亦可透過徵才活動至海外就業。

#### 二、繼續升學

鑑於校友海外就學人數日漸增加，澳洲、法

▲開平重視透過「對話」來共同創造與學習。彼得思（PTS）教育法的核心在於將學校營造一個微型社會，讓學生在其中學習合作與問題處理。（開平餐飲學校提供）

國、日本、瑞士、英國、加拿大、美國CIA均有校友就讀餐飲學校。若學生想至海外繼續升學，開平則提供：

- 1.校友會及百彥餐旅人力銀行均協助提供海外就學、遊學相關資訊。
- 2.每年固定舉辦海外升學博覽會，邀請各國餐飲學校到校說明，供學生參考選擇。

#### 三、發展創業

若學生想要發展創業，目前本校有三百位校友當老闆可做為參考，或選擇國內雙軌升學，邊工作邊讀書，或是揀選自己適合方式讀書，無論何種選擇，老師從入學即不斷問同學們，自己三十五歲名片是什麼？透過許多自我探索課程、如家族味、家族樹、五指圖、雷達圖、SWOT及量表、各種工作坊、探索自己人生方向與夢想。

### 對大學之期待

若以高職端，尤其是開平餐飲學校的角度，若學生有需求進一步至國內大學端求學，經與不少

同學聊天晤談及近身觀察後發現，同學認為師資團隊之專業性及願意跟同學作朋友，關心引導其實是核心因素，自然會在同學間、學長姐學弟妹間流傳。我們發現學生選擇大專院校的考量因素，考量點會有以下幾個面向：

### 1.系所定位明確、課程跨域有趣

不少同學選擇大學繼續學習，也會提到觀察目前社會產業創新發展趨勢，連結到自己本身特質亮點，選擇系所定位明確特色鮮明的學校，我常常鼓勵同學可選修輔系，多拓展不同專長，多接觸不同領域觸角，參與社團活動，同學期待能有多元活化彈性的課程，多一些探究實作專題式學習，目前所知，不少科大課程也都以「院」的規模整合資源，讓同學可以跨境跨界跨域，結合一些服務實踐，創業競賽類可課程，吸引同學加入，也都頗有成效，這對於一些觸覺型同學，透過動手做，更能引發其學習動機，也能在學習中多與社會接軌，銜接畢業後出路，不少同學表示，讀了一學期發現課程無趣或是無所收穫，可能就會休學或直接去就業，或是轉而出國。

### 2.專業學習縱深、理論實務兼具

高職同學，尤其是專門學校同學，在經過三年校內實習及校外實習的專業洗禮後，在專業實作上，不管證照取得或是實作能力皆有其一定水準，因此在選擇科大或大學銜接進修時，自然會把其專業學習縱深發展性加以考慮，並反映在學校是否提供實習專業課程的師資專業性、比賽指導相關配套、菜系料理的深化專題研究上，輔導參加勞委會辦理之乙級、甲級技術士技能檢定，另外也包括成本控制或行銷管理的學理觀念提升。

### 3.完整實習配套、出路人脈寬廣

學生也會考量選擇的學校有無校內實習的餐廳

飯店、合作實習單位的層次、專業學分取得、制度是否完善、是否有旅館相關營運體驗、學校平日合作業界的資源、有無增廣課程、相關配套及可以獲取人脈的網絡、實習相關輔導系統建置是否完善，及各種系所學會相關人脈等。不少開平同學到大學被延攬為助教，是系所行政好幫手，或成為學會幹部，在協助規劃大型學校活動上十分活躍，也都是得力於主動積極特性，懂得獲取資源，當然也是大學端願意給出舞台，讓同學發揮。

### 4.海外資源鏈結、多元文化體驗

另外會吸引同學注意的部分，包含大學端姊妹校合作，能不能申請或有無交換生，是否有海外見學及海外實習機會安排。因為在開平實施各項教育旅行多年有成，國際部實施實驗教育及雙語教學，同學們習慣一些國際主廚及資源流通應用，更舉辦亞洲美食展多年，早已涵容對多元文化理解與尊重，因此大學端中具有多元系所，包含日文、應外、商管、多媒體設計時尚、旅運物流、多元系群資源課程，所營造豐富氛圍自然容易吸引同學青睞。

### 結語

「凡事要以『以終為始』做為思考，找到自己人生定位與價值，回推自己要成為什麼樣的人，沒有標準答案，更沒有實施路徑可以參考，傾聽自己內在聲音，也觀察社會變動與趨勢與機會，開心勇敢做自己，走出自己的路，找到利益他人及服務社會的立基點，就會清明了解，大學如何選擇。」是我給予同學的人生指引，爾後，慢慢不管是工作與進修，同學都能以終身學習者出發，都要理論與實務兼具，不斷自我進修，以滾動式修正，螺旋向上提升，自我成就，成就社會。🌱