

國立政治大學圖書資訊學數位碩士在職專班

碩士論文

Master's Thesis

E-learning Master Program of Library and Information Studies

National Chengchi University

餐飲教師實習課程教學之資訊需求與資訊行為-以桃園地區為例

Study on the Information Needs and Information Behavior of
Catering Teachers Internship Course
— Case of Taoyuan District

指導教授：王梅玲 博士

Advisor : Dr. Wang, Mei-Ling

研究生：蔡秀蓁

Author : Tsai, Hsiu-Chen

中華民國 一百零九年七月

July, 2020

謝辭

終於熬到了論文最後一關撰寫「謝辭」，莫名的感動和感恩不斷湧現在我腦海之中，內心的小劇場，猶如電影情節播放般，一幕幕地閃過許多貴人的畫面和影像，因為有你們的鼓勵和打氣，把我從多次想放棄的深淵中拉出來，使我得以順利完成學業，無限的感恩和感謝！就讓我刻記在謝辭中吧！

首先，要感謝我的指導教授—王梅玲博士，能夠一直體諒我且包容我許多的缺點和不完美。在我對撰寫論文迷惘和逃避的時候，幸好有您不放棄我！規劃好所有的論文寫作流程和時間表，在一旁不斷地叮嚀和指導，讓我有繼續走下去的勇氣。特別是在後期論文修改與討論中，在忙碌的生活節奏下，我的作業常常無法準時繳交，但老師您總是用很柔和的語調來提醒我要盡快完成每個階段的論文進度，並且相信我能夠做好。在老師溫柔和用心的指導過程中，激發了我的鬥志，也讓我不想辜負老師的用心與包容，歷經一番的波折，終於讓我順利地完成論文。在此，要再一次對梅玲老師說：「謝謝您用心的教誨與指導！」。另外，我也要謝謝我的兩位論文審查委員-楊美華教授與莊道明教授，謝謝你們給予我最專業的建議與指點，讓我的論文架構與內容更完善。也謝謝政大所有的師長，在你們敦敦教誨下，奠定了我撰寫論文的知識和基礎。謝謝明雯助教，不時的對我加油打氣，以及在行政業務各方面的協助！

再來，我要感謝陪伴在我身旁的好友們，你們是我抒發情緒的傾聽者與心靈雞湯；也感謝在我 16 年執鞭生涯中，與我相知相惜且共患難的同事們，以及所有研究參與者的協助與支持，感謝你們！除了要耐著性子填寫長達 36 小題的基本資料問卷之外，還要忍受我在訪談過程中不斷的提問和延長時間，沒有你們無私地分享你們在教學上的甘苦談和寶貴經驗，我的論文是無法順利進行與完成的。

最後，我要感謝我的家人-睿智和藹的公公、灑脫開明的媽媽和溫柔體貼的婆婆、聰明樂觀的姐姐、有求必應的大伯、多才多藝又貼心的小姑、使命必達的老公、我最體貼又乖巧懂事的寶貝女兒與聰明又鬼靈精怪的寶貝兒子，我的成功若沒有你們的支持與諒解，我也無法順利完成學業，謝謝你們讓我感受到，家庭的愛與力量！在此，我更是要謝謝我的老公，謝謝你在我理智線斷裂時

候的包容;謝謝你在我水深火熱的時候，貼心的為我東奔西走，想辦法使命必達;
謝謝你在我忙碌的時候，讓我無後顧之憂，一肩扛起照顧孩子和瑣碎的家務;謝
謝你在我徬徨不安的時候，給我許多的鼓勵與肯定，你是我最強的後盾!讓我能
夠既安心又放心、大膽又任性的去選擇我喜愛的事物和我想要過的生活!這是多
麼棒、珍貴的恩典!謝謝疼愛我的家人，我也愛我的家人!



中文摘要

本研究旨在探討桃園地區餐飲科教師實習課程之資訊需求與資訊行為，為了瞭解桃園地區餐飲科教師之教學資訊需求及資訊尋求行為概況，隨機抽查20位餐飲科不同證照類型之教師進行深入訪談與問卷調查，研究結果發現如下：

- 一、教學資訊需求方面：桃園地區高中職餐飲科教師教學資訊需求以「實習課程、證照輔導及競技」為主要需求來源，尋找教學資訊以「補充教材內容，擴展學生見聞，吸引學生注意力讓課程更有趣」為主要因素，最常使用之資訊類型為「數位影音型態」，且大多運用於「教學課堂中」。
- 二、資訊尋求行為方面：桃園地區高中職餐飲科教師之教學資訊尋求管道或途徑以「網路搜尋、研習與進修、教師同儕」為主；尋找資訊管道之因素會以「請教同儕教師及可用資訊多寡」為考量；影響其取得教學資訊之因素中以「完善教學設備及取得方便性和教學資源取得難易」為主；資訊搜尋過程中常遭遇「資料量過多且不易篩選」的問題；最後，遭遇尋求資訊阻礙時，較常使用之解決方式為「請教同事與專業人士」。
- 三、使用圖書館與網路資源方面：在圖書館資源方面，多數新進教師與資深教師認為校外圖書館資源比校內圖書館藏豐富且完整，也較能符合教學所需教材類型。在網路資源方面，不論在證照輔導、技藝競賽培訓與實習課程教學，新進教師、技術教師與資深教師都會透過網路搜尋管道，搜尋證照、學術科試題修正和更新，認為透過網路搜尋教學資訊是最便捷方式。

四、實習課程價值對學生影響

多數教師認為成功餐飲教師之特質應具備「證照多、監評資格及教學熱情」，且教師之成就感多來自於學生的成就。

根據研究結果提出以下建議：

一、對教育主管單位之建議

- (一) 減少或調整招生行政工作，讓教師回歸餐飲教學專業與班級經營。

(二) 提高圖書館餐飲相關經費與數位資源，使教學設備更完善。

二、對教師建議

(一) 建制餐飲科雲端資料庫，分享課程、輔導證照與技術競賽相關資訊。

(二) 定期聚會、班級經營交流與討論、分享教學觀摩與技巧，提升新進與技術教師教學效能。

三、對未來研究建議

(一) 擴大調查對象與範圍，以真實反映餐飲科教師資訊需求現況。

(二) 延伸探討主題，深入分析專任教師與技術教師對於輔導丙級證照、技藝競賽選手培訓教學上之差異。

關鍵字：教學資訊、資訊需求、資訊尋求行為、餐飲科教師



Abstract

In order to understand the teaching information needs and information seeking behavior of catering teachers in Taoyuan area, 20 teachers with different catering licenses in the catering department are randomly selected for in-depth interviews with the questionnaire survey, the findings of this study are shown in the following :

1. In terms of teaching information needs.

The teaching information needs of high school vocational catering teachers in Taoyuan area are based on "enrollment, license counseling, and technical competition counseling" as the main source of demand, and "supplement the content of teaching materials, expand students' knowledge, and attract students' attention to the curriculum."

2. In terms of information seeking behaviors.

Taoyuan area high school vocational catering teachers' teaching information seeks to use "advising peer teachers and the amount of available information" as the consideration factor for finding information channels; taking "Internet search, study and further education, teacher peers" as The way to obtain the required information; with "improving teaching equipment and accessibility, and difficulty in obtaining teaching resources".

3. The use of library and Internet resources.

In terms of library resources, most new teachers and senior teachers believe that the resources of the off-campus library will be richer and more complete than those of the on-campus library, and they are more suitable for the types of teaching materials required for teaching. In terms of online resources, no matter in the license counseling, competition training and internship course teaching,

new teachers, technical teachers and senior teachers will search through the Internet search channels to search for licenses, academic test questions amendments and updates.

4. The value of internship courses for students.

Most teachers believe that the qualities of a successful catering teacher should have "many certificates, qualifications for supervision and evaluation, and enthusiasm for teaching".

Based on the research results, the following suggestions are made :

1. Suggestions to educational supervisors.

- (1) Reduce or adjust the administrative work of enrollment to allow teachers to return to the catering teaching profession and class management.
- (2) Increasing the funds and digital resources related to catering in the library, and making teaching equipment more perfect.

2. Suggestions to teachers.

- (1) Establish a cloud database for the Catering Department to share information about courses, licenses and technical competitions.
- (2) Regular gatherings to share and demonstrate teaching methods and skills to enhance the teaching effectiveness of new and technical teachers.

3. Suggestions for future research.

- (1) Expand the survey targets and scope to truly reflect the current situation of the information needs of catering teachers.
- (2) Extend the theme and analyze the differences between full-time teachers and technical teachers in training and teaching certification

and skill competition contestants.

Keywords : teaching information, information needs, information seeking behavior,
catering teacher



目次

謝辭.....	i
中文摘要.....	iii
Abstract.....	v
第一章 緒論.....	1
第一節 問題陳述與研究動機.....	1
第二節 研究目的.....	2
第三節 研究問題.....	3
第四節 名詞解釋.....	4
第二章 文獻探討.....	8
第一節 餐飲科教師教學專業與成長.....	8
第二節 高中職教師教學資訊需求.....	17
第三節 高中職老師教學之資訊行為.....	22
第三章 研究設計與實施.....	28
第一節 研究範圍與限制.....	28
第二節 研究設計.....	28
第三節 研究方法.....	30
第四節 研究工具.....	31
第五節 資料蒐集與分析.....	34
第六節 研究實施流程.....	40
第四章 研究結果與討論.....	42
第一節 受訪者基本資料.....	42
第二節 餐飲教師教學角色與實習課程教學現況.....	44
第三節 實習課程教學資訊需求.....	52
第四節 實習課程教學資訊行為.....	70

第五節 實習課程教學資訊資源與圖書館使用.....	75
第六節 實習課程教學價值與學生學習關係.....	82
第七節 綜合討論.....	92
第五章 結論與建議.....	100
第一節 結論.....	100
第二節 建議.....	104
參考文獻.....	108
附錄.....	118
附錄一 訪談同意書.....	118
附錄二 餐飲科教師教學資訊需求與資訊行為訪談大綱.....	119
附錄三 本訪談基本資料問卷.....	120



表目次

表 2-1 一般技術型高級中等學校餐飲群之教學規劃與未來發展	9
表 2-2 餐飲科五項丙級證照輔導課程內容與教學活動	11
表 2-3 餐飲科教師相關研究(依發表時間排序).....	15
表 2-4 相關文獻對資訊搜尋行為之定義	23
表 3-1 餐飲科教師於資訊需求與行為之訪談大綱	32
表 3-2 桃園地區私立高級職業學校餐飲科教師人數統計	34
表 3-3 訪談對象一覽表	35
表 4-1 餐飲教師受訪者基本資料統計	42
表 4-2 不同年資類型與不同實習類型之教學資訊需求	67
表 4-3 餐飲教師之資訊需求問卷調查結果	69
表 4-4 不同年資類型與不同實習類型教師之教學資訊行為	71
表 4-5 餐飲科教師之資訊行為搜尋管道	72
表 4-6 餐飲教師之資訊行為問卷調查結果	74
表 4-7 餐飲教師之資訊資源搜尋管道相關問卷統計	79
表 4-8 各類型教師之資訊需求與資訊行為	96
表 4-9 不同背景教師之資訊需求與資訊行為	97

圖目次

圖 2-1 Leckie et al. 專業人員資訊搜尋行為模式.....	19
圖 3-1 研究架構圖	29
圖 3-2 研究流程圖	41
圖 4-1 餐飲科教師之資訊需求與行為架構圖	93



第一章 緒論

本章緒論共分為五個小節：第一節為問題陳述與研究動機；第二節為研究目的；第三節研究問題；第四節為名詞解釋。藉此描述本研究之背景概況與重要性，並說明研究動機為何，在陳述研究問題核心與方向之後，提出本研究中重要名詞的釋義，為整體研究進行介紹。

第一節 問題陳述與研究動機

近年來由於社會的快速發展及國民生活水準的提高，越來越多人開始重視休閒與娛樂，帶動餐飲事業的快速成長，因此影響餐飲業對餐飲人才的需求。根據臺灣趨勢研究(2018)報告指出餐飲業之家數從 102 年 11 萬 3,412 家，成長至 106 年 13 萬 6,905 家；在餐飲業銷售額方面，從 102 年 3,748 億元，成長至 106 年 5,164 億元，每年成長率介於 6%~10%；餐飲業之受雇員工人數從 102 年 29 萬 5,16200 人增加至 106 年的 34 萬 5,694 人，每年成長幅度介於 3% 至 5%；由此可見餐飲業人力需求之大，突顯餐飲業專業人員培訓之重要性。餐飲業的興起使得學生選讀餐飲管理科的人數也因此增加。根據教育部統計處(2019)臺灣設有餐飲管理科的高級中等學校由 89 學年度 389 班之 16,298 人增加至 108 學年度 1,070 班之 38,705 人，雖然就讀高職的學生有逐年減少的趨勢，但選讀餐飲管理科學生的人數有逆勢上揚狀況。除此之外，在 108 學年時四技二專統一入學測驗群(類)別報考人數統計餐旅群報考人數來到 20,347 人次，從 105 學年開始連續四年為全部群類別之最高科系，足以見得餐飲管理科在高職教育中之重要性。

教改浪潮的衝擊，對師生與家長皆有不同感受與看法。其中對教師而言，教師除了在教學上、班級經營上被放大鏡檢視外，教師的角色本身就充滿了社會期待，媒體的快速傳輸更讓老師時時警惕著，教師的專業發展與進修日益重要。對於餐飲教師而言，餐飲教師一直以來都是扮演著多元角色與教學任務，餐飲教師除了專業知識和技能的傳授之外，還要擔任導師、兼行政、招生業務、證照輔導、帶領學生參加技藝競賽等多重角色與任務。以私校餐飲科教師

為例，餐飲科教師除了本身的自我進修與平時餐飲教學課程特色呈現之外，還要承擔招生壓力、學生丙級證照合格率的高低、帶領學生參加校內外各種的餐飲相關比賽、國中技藝競賽與全國高中職技藝競賽的教學壓力等等。這些壓力使得教師為了滿足教學資訊需求，以強化學生學習成效為目標，必須持續地充實專業知識與技能，以維持最新的專業知能與自我成長，儲備足夠的能量，方能來面對日益競爭的環境。

隨著網路時代的到來，人類擷取資訊方式與習慣也隨之改變，書本也不再是教師吸取知識的唯一管道(李翰理，2013)。根據王雅諭(2016)研究調查發現，教師為了滿足教學資訊需求，通常使用資訊搜尋的方式，包括：人際網絡、圖書館、購買、網際網路、訂閱、書局、自製與資訊賣場等管道。陳建州(2011)研究指出大多數教師搜尋教學資訊的管道，主要集中於「教科書」、「網際網路」、「圖書館」、「期刊」與「人際網路」等來源。林珊如(2006)認為教師會透過搜尋引擎搜尋教學主題的網站，是搜尋網路資源最主要的管道。然而，教師為了因應教學所需與各種不同教學情境，也會產生不同的資訊需求與資訊行為。教師若無法取得合適的教學資訊，將無法提升教學效能，因而影響學生學習成效與品質(張育蓉，2012)。

歷年來有不少教師教學資訊行為與資訊需求等相關研究，但是大多以國小與大學教師為研究對象，對於高職教師教學資訊行為與資訊需求相關研究卻付之闕如，尤其實習課程的教學成效對高職生未來升學、就業發展、競賽與證照考取更顯重要。此外，過去相關研究結果是否適用於推論高中職餐飲管理科教師之資訊需求與資訊行為有待商榷。因此，餐飲管理教師的教學資訊需求與資訊行為有進行研究探討之必要。

由於研究者本身為桃園高職學校餐飲科專任教師，教學年資已邁入第十六年頭，希望藉由探討餐飲科教師教學資訊需求及其資訊行為，見賢思齊，以精進專業知能與教學品質。因此，基於上述問題陳述與動機，本研究企圖探討桃園地區餐飲科教師之資訊需求與資訊行為，希望能藉由研究結果與建議，提供餐飲科教師教學上、圖書館規劃與充實館藏資源之參考。

第二節 研究目的

基於以上問題陳述及研究動機，本研究以桃園地區餐飲科教師為研究對

象，研究目的如下：

- 一、探討餐飲科教師的教學角色與實習課教學的情況。
- 二、探討餐飲科教師於實習課程教學資訊需求。
- 三、探討餐飲科教師於實習課程教學資訊行為。
- 四、探討餐飲科教師在實習課程教學資訊資源與圖書館使用的情況。
- 五、探討餐飲科教師對實習課程教學價值與學生學習關係的看法。

第三節 研究問題

根據第二節之研究目的，歸納本研究欲探討的問題如下：

- 一、探討餐飲科教師的教學角色與實習課教學的情況。
 - 1-1、餐飲科教師在準備實習課程教學時，曾經遭遇那些教學上的問題？
 - 1-2、除了教學工作外，哪種教學角色對餐飲科教師在教學上最為困難或困擾？為什麼？
- 二、探討餐飲科教師於實習課程教學的資訊需求特徵與資訊覺察。
 - 2-1. 餐飲科教師於實習課程教學中自編教學講義、食譜或參與教科書編制的過程會需要那些資訊需求？編製教材過程會面臨那些困難？通常會尋求哪些管道來解決教學資訊需求呢？
 - 2-2. 餐飲科教師在輔導丙級證照課程中，曾經面臨什麼樣的問題或困難？通常會尋求哪些管道來解決輔導教學資訊需求呢？
 - 2-3. 餐飲科教師在輔導學生技藝競賽過程中，曾經面臨什麼樣的問題或困難？通常會尋求哪些管道來解決輔導教學資訊需求呢？
- 三、探討餐飲科教師於實習課程教學發現資訊與資訊行為
 - 3-1. 當餐飲科教師於實習課程教學中有資訊需求時，透過那些方式或管道蒐集相關資訊呢？
 - 3-2. 當餐飲科教師準備輔導丙級證照課程中有資訊需求時，透過那些方式或管道蒐集相關資訊呢？

3-3. 當餐飲科教師於輔導學生技藝競賽過程中有資訊需求時，透過那些方式或管道蒐集相關資訊呢？

四、探討餐飲科教師在實習課程教學資訊資源與圖書館使用的情況？

4-1. 餐飲科教師在尋找圖書館資源時，通常會遇到那些困擾？對實習課教學有何影響？

4-2. 餐飲科教師在尋找網路資訊資源時，通常會遇到那些困擾？對實習課教學有何影響？

五、探討餐飲科教師對實習課程教學的價值與學生學習關係的看法。

5-1. 探討餐飲科教師的餐飲相關證照或監評證照，對於實習課程教學有什麼幫助？老師的進修對於實習課程教學有什麼影響？老師的進修、證照、監評資格對學生實習課程上的學習成效有什麼影響？

5-2. 探討餐飲科老師的教學生涯中，最得意或最滿意的教學成就是什麼？

5-3. 探討老師對於所謂成功的餐飲科教師的想法或定義是如何？需要什麼條件和特質？達到什麼樣的教學成效才叫成功呢？

第四節 名詞解釋

本研究重要名詞釋義如下：

一、高職餐飲科教師

根據教育部技職司(2008)定義之高職餐飲科教師是指具有實際經驗，專業知識或專業技術足以擔任由教育部技術型高級中等學校餐旅群科中心與教育部統計處所列高級職業學校相關專業科目或技術科目教學之教師。

二、資訊需求

需求係指個體因生理或心理有所缺乏而產生的渴望。根據 Irvall & Nielsen(2005)和 Wilson(2000)定義「資訊需求」係指個體發現本身具有知識落差或在執行工作之中感到認知不足時，而尋求各種資訊以解決認知不足的狀況。資訊需求則意指個人或團體渴望運用資訊及知識，以解決內心疑問或不足的現

象，在人生各階段皆會產生的一種心理狀態內在需求，為形成資訊尋求 (information seeking) 行為的先要條件，一般可歸納為四個方向的資訊需求：(1) 工作相關、(2) 學習與研究相關、(3) 生活相關及(4) 休閒相關 (王梅玲、林志鳳、邱子恆、賴美玲，2012)。本研究的「資訊需求」係指教師在從事教學活動之前、中、後，感到教學內容有所不足時所產生的需求。

三、資訊行為

資訊行為或稱為資訊搜尋行為，係指個體為了滿足資訊需求，驅使其找尋資訊的行為。Wilson (2000) 指出當個體確定自己的資訊需求時，所進行的資訊搜尋行為稱之。本研究的「資訊行為」係指教師在為了滿足教學活動之前、中、後所需之資訊與資料，所進行相關教材的搜尋行為。

四、資訊覺察

資訊覺察係指個體因工作或任務所需，產生對資訊的覺察。Kuhlthau(1990) 的資訊尋求理論中指出個體因任務起始，開始覺察完成任務所需資訊，稱之。

五、資訊管道

資訊管道係指獲取資訊的來源。Wilson(1999) 認為個體因工作或任務所需，而產生對資訊需求的覺察，並透過各種可能來源(例如：網路、圖書館、報紙等)以獲取所需資訊或資料。

六、餐飲科實習課程

根據教育部(2019)之十二年國民教育技術型高級中等學校餐旅群科定義之餐飲科實習課程，分成「餐旅服務技術」及「飲料實務」等科目。「餐旅服務技術」課程內容，包含餐廳服務基本觀念、餐廳設備與器具、基本服勤技巧、菜單與飲料單設計、餐桌佈置與擺設、基本餐飲禮儀、國際禮儀、餐旅服務、飲料服務、餐廳服務流程、餐廳顧客抱怨及緊急事件處理等；而「飲料實務」課程內容，包含飲料實務的作業規範、器具、材料與調製法、飲品的認識與調

製、茶的認識與調製、咖啡的認識與調製、酒的分類與製程、混合性飲料調製等課程。在 108 課綱餐旅群實習課程中，新增部定實習科目之「廚藝技能領域:中餐烹調實習與西餐烹調實習」、「烘焙技能領域:烘焙實務」、「旅宿技能領域:旅館客房實務與房務實務」與「旅遊技能領域:旅遊實務、導覽解說實務與遊程規劃實務」四個技能領域共 8 個科目實習課程。

七、餐飲證照

根據勞動部 (2019) 勞力發展署技能檢定中心公布技術士技能檢定，餐旅群之技術證照，包含乙丙級中餐烹調技術、乙丙級西餐烹調技術、中式米食加工技術、中式麵食加工技術、丙級餐旅服務技術、乙丙級飲料調製技術、丙級調酒技術及乙、丙級烘焙食品技術等八類證照。透過餐飲證照的落實，為企業提供鑑別、聘用，及提升專業人力素質之依據。

八、全國高中職技藝競賽

因應國家經濟建設發展之需要，鼓勵學生重視技能實習，促進校際間觀摩切磋以提高技術水準，達成高級工業職業學校教育之目標。國民及學前教育署 (2014) 公布全國高級中等學校學生技藝競賽實施要點，所辦理之全國高級中等學校技藝競賽。技藝競賽分為商業類、農業類、工業類、家事類及海事水產類等競賽職種，主要針對高中職各職業類科辦理各職種之專業學科與術科考試。

九、餐飲監評證照

所謂「餐飲監評證照」係指依據「技術士技能檢定及發證辦法」規定，符合培訓餐飲職類相關科系畢業、實際教授培訓職類相關課程並持有培訓職類技術士證者，優先遴選參加餐飲監評人員之培訓。參加監評人員培訓之人員，於全程參與培訓課程，並經測試成績合格者，由中央主管機關發給監評人員證照 (勞動部，2019)。

十、技術教師

依據教育部 (2019)公告技術及職業教育法，高級中等學校專業及技術教師遴聘辦法中所稱專業及技術教師，指具有實際經驗，其專業或技術足以擔任高級中等學校特殊專業科目或技術科目教學之教師。技術教師為未修習教育學分，未取得合格教師資格者。前項特殊專業科目及技術科目，由中央主管機關另定之。依據高級中等學校專業及技術教師遴聘辦法，第 3 條專業及技術教師應具有下列資格之一：

(一) 專科以上學校畢業，取得與其應聘科別相關之下列資格之一，並具有性質相關專業或技術之業界實際工作經驗二年以上者：

1. 乙級以上技術士證。
2. 專門職業及技術人員普通考試以上及格。
3. 與前目相當之考試及格。

(二) 依職業訓練師甄審遴聘辦法取得與應聘科別性質相關之職業訓練師資格，並於職業訓練中心從事訓練工作三年以上。

(三) 高級中等學校畢業，取得與其應聘科別相關之下列資格之一，並具有性質相關專業或技術之業界實際工作經驗五年以上者：

1. 甲級技術士證。
2. 專門職業及技術人員普通考試以上及格。
3. 與前目相當之考試及格。

(四) 曾從事與應聘科別性質相關專業或技術之業界實際工作經驗六年以上，具有特殊造詣或成就。

具有前項各款資格者，其歸屬之類、群、科及認定基準，由中央主管機關定之。

第二章 文獻探討

根據本研究主要研究目的，本章將分為三節探討，第一節餐飲科教師教學專業與成長；第二節高中職教師教學資訊需求；及第三節為高中職教師資訊行為等，各節分述如下：

第一節 餐飲科教師教學專業與成長

一、 餐飲科教師教學專業

近年來，隨著總體經濟呈現下滑不景氣趨勢，在民生飲食需求卻能穩定地成長，政府機關也發展出許多具有特色創意美食特展與比賽，吸引許多愛好美食消費者的目光，如台北市政府每年舉辦知名臺灣鳳梨酥大賽、牛肉麵比賽；而農委會舉辦之豬肉美食創意大賽及國內外美食大賽等，以及加上近年來吳寶春、陳友信等優秀麵包師傅在世界麵包大賽屢創佳績為國爭光，可說是直接或間接地促成學生選擇就讀高職餐飲科系的機會。

自實施週休二日以來，國人對休閒活動、觀光旅遊與餐飲品質日趨重視，政府大力推動技術證照制度下，業者也開始強化餐旅服務人員的餐飲技術與客戶服務品質，使得餐飲管理成為高職熱門科系。教育部統計處(2016)統計 105 學年高中職學生就讀的專業群科，以餐旅群近 6.5 萬人最多，相較 97 學年增加逾 2 成 5，服務業佔我國產業比重逐年上升。此外，教育部統計處(2019)臺灣設有餐飲管理科的高級中等學校由 90 學年度 405 班之 17,298 人增加至 108 學年度 1,070 班之 38,705 人。雖然就讀高職的學生有逐年減少的趨勢，但選讀餐飲管理科學生的人數有逆勢上揚狀況，可見對於餐飲科專業教師需求並未減少。為了提升學生的證照考取率與就業率，學校對於餐飲科教師專業的要求也越顯嚴格。教師必須不斷地提升餐飲學術科專業知識與技能，一旦教師有資訊需求，則必須搜尋相關資訊以滿足專業需求，此與教師教學品質與學校競爭力息息相關，因此了解教師教學資訊需求及資訊行為有其必要，才能幫助教師獲取所需資源。

根據教育部頒布(2019)餐飲管理科課程綱要，餐飲教學的課程中應包含的專業科目有：商業概論、餐飲概論、中餐烹飪實習、食物學、餐飲英語會話、初級會計、西餐烹飪實習、餐旅服務技術、餐飲管理、飲料與調酒。近年來，各校為配合地區發展、少子化現象與師資狀況，每個學校的餐飲教學課程中，除了部頒的一般科目與專業科目外，也陸續開授具有特色之選修課程，如異國料理、咖啡餐飲經營實務、觀光學概要、採購學、旅館管理、日本料理、菜單設計、國際禮儀、計算機應用、烘焙、中式點心製作、餐飲會計實務、日語會話、庫房管理、人際關係溝通、蔬果切雕、成本控制、經濟學、西式點心製作、文書處理、餐飲安全與衛生、色彩學等特色課程。餐飲特色課程設計，會因每個學校教育目標、教學規劃與未來發展方向不同而有少許的差異。因此，本研究將一般技術型高級中等學校餐飲群之教學規劃與未來發展，分別整理如表 2-1 所示。並且根據十二年國民基本教育技術型高級中等學校群科課程手冊，來歸納與整理餐旅群科課程中餐、烘焙、飲調、餐服與西餐五項丙級證照輔導課程內容與教學活動，如表 2-2，作為研究餐飲教學依據：

表 2-1 一般技術型高級中等學校餐飲群之教學規劃與未來發展

教學規劃	內 容
教學目標	培養學生具備： <ol style="list-style-type: none"> 1.餐旅群核心素養，為相關專業領域之學習或進修奠定基礎。 2.餐旅相關產業基層從業人員，且能擔任餐旅領域觀光、旅遊、休閒、旅館及餐飲等工作。 3.餐旅工作中之互助合作、職場倫理、重視職業安全之工作態度與觀念。
特色	培養學生具備： <ol style="list-style-type: none"> 1.餐旅群核心能力，為相關專業領域之學習專業知能進修奠定基礎。 2.餐旅產業之技術人才，能勝任餐旅領域如餐廳、旅館、旅遊及休閒工作等。

教學規劃	內 容
	<p>3.餐飲從業人員就業能力，奠定健全職業倫理道德。</p> <p>4.餐飲專業知識及技能，奠定繼續進修之基礎。</p> <p>5.餐飲產業之特質，認識餐飲產業發展趨勢。</p>
證照	<p>舉辦：</p> <p>1.餐旅服務丙級技能檢定。</p> <p>2.中餐烹調丙級技能檢定。</p> <p>3.烘焙丙級技能檢定。</p> <p>4.飲料調製丙級技能檢定。</p>
競賽及檢定	<p>參加全國技能競賽，如獲得前三名者可保送大專就讀；若參加國家職業技能檢定，如取得丙檢、乙檢合格證照者，能於升學考試中加分。</p>
未來發展 〈升學、就業〉	<p>一、升學：</p> <p>（一）本科課程特色，符合需求學生目標、家長期待、學校治校理念，升學意向者佔多數，兼顧升學及就業，。</p> <p>（二）輔導學生以性向作為升學四技二專技職院校之餐管、觀光、休閒、食品營養、烘焙等科系。</p> <p>二、競賽：</p> <p>依目前職場趨勢規劃完善輔導計劃與訓練，鼓勵學生參加各項技能競賽，爭取優異成績。</p> <p>三、就業：</p> <p>以技能技術為就業導向為主要就業方向，輔導畢業生進入餐飲業及烘焙坊等職場。</p>

資料來源：本研究整理

表 2-2 餐飲科五項丙級證照輔導課程內容與教學活動

課程	主要課程單元	學習內容	教學活動
餐旅服務	餐廳服務基本觀念	餐飲商品 基本服務禮儀與儀態 餐廳服務人員的組織與工作職責	服務禮儀與儀態訓練
	餐廳設備與器具	餐廳設備 餐廳器具 餐廳器具材質、特性及保養	餐旅服務教室環境與器具設備說明
	餐桌佈置與擺設	中餐餐桌佈置與擺設 西餐餐桌佈置與擺設 主題式餐桌佈置與擺設	進行各式餐桌佈置與擺設技能實作演練。
	餐旅服務	餐桌服務 自助式服務 櫃檯式服務 客房餐旅服務	進行各式餐桌服務實作演練
	餐廳服務流程	中餐廳服務流程 西餐廳服務流程 宴會廳服務流程	進行不同餐廳形式服務流程技能操作演練。
西餐烹調	西餐飲食文化與發展	西餐定義、起源、演進及趨勢 西餐廚房組織編制與工作職掌	說明西餐起源與廚房工作執掌
	工廠環境與職場衛生安全	西餐實習工廠環境與安全規範 廚房清潔與衛生、廚餘處理、消防、急救常識及餐飲衛生安全 西餐從業人員應具備的態度	說明西餐實習工廠環境、機具及衛生安全關知識。
	西餐烹調機具、工具與專業術語	基本機具設備使用與保養守則 西式刀具與手工具的種類、規格與保養 西餐專業術語的認識 度量衡、溫度及重量的換算	1.進行西餐專業術語發音之演練。 2.進行度量衡換算演練。

	基本西餐烹調法	過水過油(Blanching)與燙蕃茄製作 煮(Boiling)與水煮馬鈴薯製作 低溫煮(Simmer)與低溫煮雞胸製作 慢煮(Poaching)與水波鱸魚製作	1.說明西餐烹調原理。 2.進行基本烹調法與主菜實作演練。
烘焙	烘焙的定義與發展	烘焙的定義 烘焙的起源與分類 烘焙食品的發展趨勢 烘焙美學	說明烘焙學理論
	烘焙設備與器具	烘焙設備 烘焙器具 烘焙設備、器具操作、使用安全及保養維護	說明烘焙實習工廠環境、設備、器具及使用說明
	烘焙計算	度量衡單位與換算 烘焙百分比 烘焙配方計算	進行百分比計算演練。
	麵包的相關知識	麵包的定義、起源與發展 麵包的分類 麵包常用材料 麵包製作方法與流程 麵包內餡與裝飾 麵包品評與鑑定	說明麵包相關知識
	麵包製作	軟質麵包產品製作技能 硬質麵包產品製作技能 甜麵包產品製作技能 鬆質麵包產品製作技能	進行麵包產品製作技能實作演練
飲料	飲務的作業規範	飲料的定義與分類 飲料業的分類與營運	說明吧台設備種類

調製		飲料調製安全與衛生 吧檯設備與作業規範	
	器具、材料與調製法	飲料調製的器具 飲料調製的材料 飲料調製法	進行基本調製法實作演練。
	飲品的認識與調製	包裝飲料的認識 臺灣特有飲料的認識 飲料的調製(如：乳品、果汁及冰沙等)	進行各式飲料實作演練。
	茶的認識與調製	茶歷史與發展趨勢 茶的分類與特性 茶葉的製程 茶的沖泡方法及調製	1.說明茶的專業知識。 2.茶的沖泡與調製實作演練。
	咖啡的認識與調製	咖啡歷史與發展趨勢 咖啡豆種類 咖啡烘焙原理 咖啡萃取原理 咖啡萃取方法與調製	1.說明咖啡的專業知識。 2.進行咖啡各項實作演練。
	酒的分類與製程	釀造酒的分類與製程 蒸餾酒的分類與製程 合成酒的分類與製程	說明酒的專業知識。
	中餐烹調	中餐飲食文化與發展	中餐的起源、演進及發展 中餐廚房組織編制與工作職掌 中餐菜系的特色
中餐廚房		設備與器具的認識及維護 廚房衛生與安全	說明中餐實習工廠環境、機具與衛生安全相關知識。
中餐食材		食材的認識與分類 各類食材的選購	進行食材認識、食材製備之實作演練。

		各類食材的特性、處理方式及儲存 安全衛生的洗滌及切割流程	
	基礎烹調法	各類基礎烹調法的認識，如川、煮、湯、燴、羹、拌、蒸、扣、扒、炒、爆、煎、炸、溜、滷、燒、燜、	進行烹調法實作演練

資料來源：十二年國民基本教育技術型高級中等學校群科課程手冊(餐旅群)

因此，在餐飲教學上，除了理論課程的專業知識傳授外，尤其注重實習課程教學，不只受限學習課本上的知識，使學生能實際操作，而能在實習課程中學習到實用技能。更希望透過多元化的特色課程安排，讓學生接觸各種不同的領域，進而了解自身所長，能在餐飲領域找到屬於自己的舞台。隨著專業知識及技術不斷提昇，教師所需的教育專業與背景也不斷提高。因此，為了奠定終身學習的基礎，培養學生繼續進修之興趣與能力，是現代教育應重視的方向。

二、 餐飲科教師相關研究

餐飲科教師相關研究，本研究索引「臺灣博碩士論文知識加值系統」、「臺灣期刊論文索引系統」、「臺灣人文及社會科學引文索引資料庫」及「華藝線上圖書館」等資料庫查詢 2010 至 2019 近十年之期刊論文。總共發現 22 篇，其中 9 篇文獻中主要探討的面向包含「工作壓力與工作投入」有 4 篇(王美玲，2016; 錢維寧，2014; 李永馨，2010; 楊美霜，2010)、「教師專業成長」有 6 篇(李永馨，2010; 邱馨儀，2012; 楊美霜，2010; 蒙品潔，2012; 鄭文喬，2011; 葉昱昕，2011)、「教學效能」有 3 篇(王美玲，2016; 洪明照，2014; 呂碧澗，2011)等，整理如表 2-3 所示。

表 2-3 餐飲科教師相關研究(依發表時間排序)

研究者 /時間	篇名	研究發現
王美玲 (2016)	高職餐飲管理科教師工作壓力與教學效能之研究。	高職餐飲管理科教師工作壓力為中等，且不同背景教師在「工作壓力」上有不同感受。
洪明照 (2014)	高中職餐飲科教師實務經驗影響教學效能關鍵因素之研究。	一、職場工作經驗可提升教學效能。 二、累積產業年資會提升教學專業知能。 三、證照競賽可強化教師專業技能。
錢維寧 (2014)	工作價值觀與工作投入對於教學效能影響之研究—高職餐飲管理科教師為例	餐飲管理科教師認為「工作認同」、「工作準備」、「工作專注」與「工作責任感」將影響其工作投入因素。而工作價值觀則間接影響工作投入的因素。
蒙品潔 (2012)	高中職餐飲科教師餐飲專業性、教學態度	教師的餐飲專業性正向影響教學態度，但是無顯著影響教學效能，然而，餐飲專業性若改善教學態度將間接影響教學效能。
邱馨儀 (2012)	高職餐飲科教師對廚藝教學品質之評估	一、在教育專業能力方面重視度及滿意度均以對「課程活動管理」為最高，「教材內容」為最低。 二、在廚藝專業能力方面重視度與滿意度均以對「廚藝烹飪知識」為最高，「廚藝創新能力」為最低。 三、在教育專業精神與態度方面重視度以對「敬業精神」最高，最低為「品德修養」；滿意度以對「人際互動」最高，「專業成長」為最低。
鄭文喬 (2011)	高中職綜合職能科餐飲教學實施現況與教師專	高中職餐飲教學教師在專業發展上會因教育程度、資格、證照與畢業科系而有不同

研究者 /時間	篇名	研究發現
	業發展需求之研究	的發展需求。
曹雅婷 (2011)	高職餐飲科教師產業經驗與教學知能關係之研究	資深教師認為過去產業資歷與經驗有助於教師教學知能，能幫助班級經營、學生互動、班級學習常規的建立及職涯輔導規劃等教學知能。
呂碧滂 (2011)	高級職業學校學生得獎作品指導教師之教學歷程分析研究：以餐飲科專題製作為例	教師雖花費更多心力於課程準備階段，但能使學生有更明確的授課目標。學生多能認為課程執行方式，比起傳統教學成效更佳。
葉昱昕 (2011)	高中職餐飲科學生對教師專業能力認知差異之研究	學生認為高中職餐飲科教師擁有最具滿意度的專業能力在於能熟悉教學的方法與策略、能採用示範教學法教學、瞭解餐飲安全與衛生的基本知識與指導學生參與技術士證照的取得。
楊美霜 (2010)	高中職觀光餐飲科教師工作壓力、工作價值觀與專業承諾之關係研究-以南部地區為例	一、教師的工作價值、工作壓力和專業承諾表現屬於中等程度。 二、專業承諾與工作壓力呈現負向關係；而教師工作價值觀與專業承諾具有正向關係。
李永馨 (2010)	高職餐飲科教師工作壓力與專業發展需求之相關研究	一、餐飲科教師工作壓力呈現中等程度。 二、餐飲科教師專業發展呈現高需求。 三、性別、年齡、婚姻狀況、教育程度、畢業科系及兼任職務對「工作壓力」面顯著影響。

資料來源：本研究整理

由表 2-3 歸納可知，過去十年國內針對餐飲科教師之研究比較偏向教學場域上工作壓力與投入，以及教師個人專業成長等面向，對於餐飲科教師教學資

訊需求的來源與如何取得資訊管道之研究則相對較少。

第二節 高中職教師教學資訊需求

師者，所以傳道、授業、解惑也。從教師執鞭的生涯裡，面對傳道、授業、解惑的教學過程中，教師必須有充分的專業知識與技能，才能解決教學上的問題及回應學生的疑惑。因此，教師對資訊需求已成為許多研究者探究的對象，故以下依序探討資訊需求定義、教師教學資訊需求與相關研究。

一、 資訊需求之定義

資訊需求(Information need)概念是由美國新聞記者羅伯特·泰勒(Robert S. Taylor)於 1962 年發表在《美國文獻》文章“The Process of Asking Questions”所提出。爾後，有許多學者對資訊需求則有不同的解釋，例如陳雅文(1991)認為資訊需求是當個體不了解某事物的狀況下，需要足夠的資訊解決問題。一般來說，當認知狀態不足以處理某些問題所需知識的狀態時，就會出現資訊需求的狀況，且需求也會因個人、團體和社會而異 (Haruna & Mabawunku, 2001)。Kuhlthau(1993)和 Irvall & Nielsen(2005)指出資訊需求是一種狀態，每當個體發現自己處在一個需要知識來處理所面臨的問題時，則會去尋找任何有助於解決現況的資料與資訊。資訊需求為一種較為抽象的心理狀態，指稱人類在知覺系統中察覺想法不足或問題意識時，需要藉由知識或資訊以解決問題的內在需要，可分為工作、學習與研究、生活、休閒等資訊需求類別(王梅玲等，2012)。

Leckie, Pettigrew & Sylvain(1996)認為尋求資訊過程取決於兩個主要的相互因素：對需求意識和來源。因此，欲了解資訊搜索行為的關鍵之一就是辨別資訊需求，但是資訊需求有許多不同的定義，但是大多數情況是存在於已知知識與未知知識之間。專業人員資訊搜尋行為模式，應考量兩個因素：組織環境的「組織政策」(如學校對資訊教育政策)及特定情境下「個人因素」(如人口變項及專業領域背景等)，才能充分地了解專業人員資訊需求與其資訊搜尋行為。

Leckie 等人認為專業人員的資訊需求被嵌入到工作角色中，並且專業人員在日常工作中執行相關任務。學者透過相關理論對資訊需求進行定義，例如，Dervin(1999)以意義建構理論解釋資訊需求主要四個組成部分：問題情況(situation)、連接(bridge)、差距(gap)和結果(outcome)，也就是當人們遇到問題時，會思考當下問題情況，分析問題與解決問題的能力差距，嘗試縮短兩者的差異，最後評估成效結果。Rho (2003)也支持此一觀點，其認為專業人士、律師和工程師等工作角色，極大地影響他們的資訊需求。Thani & Hashim(2011)指出資訊需求來自於教學過程中所遭遇教學上的需求，如教材教法，而進行資訊搜尋、評估與解決問題的歷程。與上述文獻觀點相同，Ingwersen & Järvelin(2005)指出資訊需求產生原因在於知識使用者發現自己現有的知識無法理解或解決所面臨的問題時，所意識到的知識缺口(Information gap)，而導致不確定感和憂慮感的存在。因此，在這種情況下，意味著教師需要尋找相關且有意義的資訊，以填補知識或認知上的不足。此解釋與林頌堅(2005)看法一致，其認為當個體發現自己的認知狀態無法解決當下的問題或情況時，會需要尋求更多相關的資訊，以降低或解決此一不確定感，因而產生資訊需求的狀況。Case(2007)將資訊需求定義為個體意識到自己的知識不足以達到自己所設定的目標。林珊如、許禎芸(2008)認為資訊需求源自於人們所在的環境，因而促使資訊使用者產生資訊行為。研究發現老師們進行網路資源搜尋最主要方法是利用特定主題以搜尋引擎找尋相關網站資料。然而，網路搜尋資料時，老師們也遭遇到許多困境，如網路傳輸問題、缺乏適當內容、硬體設備或建置不完整或時間等問題。

從過去文獻定義中發現，雖然許多學者對於資訊需求定義有些許不同，大多定義資訊需求為資訊使用者的知識中存在著已知與未知的缺口；換言之，當資訊使用者意識到自身現有認知或知識不足以完成目標時，所呈現出追求資訊渴望的狀態；換言之，當人們在某些方面產生疑惑、不確定感或感受到不足以解決問題時，希望尋求相關資訊以解決問題或者滿足本身的需要，對此資訊的渴望即為資訊需求。

二、 高中職老師之教學資訊需求

Leckie, Pettigrew & Sylvain(1996)指出專業人員(例如：工程師、醫療人員、律師等專業人員)因日常工作角色所賦予的任務，而產生特殊的資訊需求與資訊搜尋行為。此模式主要由工作角色、相關任務、資訊需求特性、資訊覺察、資訊來源、資訊產出等六部份組成。闡述專業人員的工作角色及與工作角色相關的工作任務，是影響專業人員資訊尋求的起點；而專業人員對於不同的工作角色及工作任務，會產生不同資訊需求與尋求行為，在複雜的資訊搜索過程概念化方面的相互作用和同時出現模型的組成要件和變量，包括一個反饋機制。Leckie 等人認為透過了解工作角色和任務，才能了解資訊需求和資訊行為如何、為何與何時發生。另外，存在中介因素如資訊管道(Source of Information)與資訊覺察(Awareness of Information)等因素可能幫助或者抑制特定任務中資訊的搜尋與使用。Leckie 等提出之專業人員資訊搜尋行為模式流程，如圖 2-1 所示：

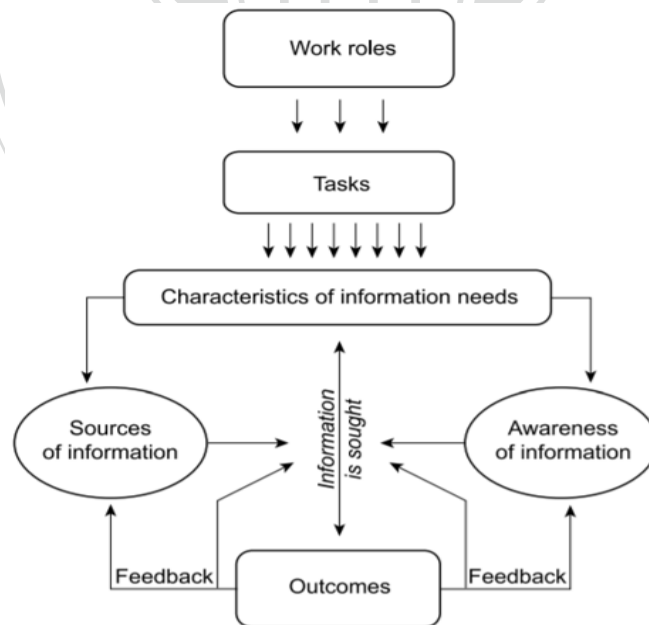


圖 2-1 Leckie et al. 專業人員資訊搜尋行為模式

(Leckie, Pettigrew & Sylvain,1996)

資料來源：Case, D. O. (2002). *Looking for Information: A Survey of Research on Information Seeking, Needs, and Behavior*. Academic Press

其他研究也發現教師教學資訊需求會受專業特定需求(例如專業領域)的影響。Perrault(2007)、Bigdeli(2007)和 Servais(2012)四位學者一致對此聲明表示贊同，認為專業領域的不同，教師和教職員工的資訊需求會有所不同，例如生物學老師的資訊需求涉及課程內容、演示材料、個人知識和個性化學習材料，而其他作者則認為教師教學資訊需求包括有關如何區分、修改和適應有特殊教育需求學生的資訊。

Haruna & Abdullahi (2006)透過問卷調查 161 位伊斯蘭學科教師的資訊需求與搜尋行為，研究結果指出當圖書館資源無法提供相關資訊時，會先以個人收藏為搜尋來源，其次為諮詢學科教師。徐厚鈴(2007)研究發現台北市公立高中社會領域學科教師之教學資訊需求主要以所任教科目相關的資源為主，最常利用「入口網站」搜尋所需資源，圖書館館藏資源僅次於後。

Tahira & Ameen(2009)、Tahir, Mahmood & Shafique(2008)也認同教師的資訊需求和資訊尋求行為是為了設計教學活動，例如專業訊息更新、教學準備或演講，以指導研究人員和學生進行研究工作。Adeoye & Popoola(2011)強調教師需要各種資訊用於教學和研究，目的是向學生傳授知識與促進自我發展，關於資訊需求和資訊尋求行為的研究與這些發現雷同。例如，Bitso & Foure(2012)研究發現地理教師的資訊需求與教學角色和需要執行的其他任務有關，他們發現中學教師的資訊需求與教學方法及相關教材有關，例如模型、地圖和圖表等，該研究進一步回顧地理老師對如何激勵班級學習者的資訊需求，以及對先前考題及其評分方案的資訊需求。此外，研究還回顧地理老師的資訊需求，包括與青少年測試和評估，以及課堂管理有關的資訊，對教育政策、法規和立法的資訊需求，以履行其行政和委員會職責，並進一步了解課程標準和教學大綱要求。

Brahim (2014)調查摩洛哥高中數學教師教學資訊需求，研究發現大多數數學教師會以將網路資源作為數學教材的補充來源。Umunnakwe & Eze (2015)以問卷調查 860 位奈及利亞高中教師資訊需求與資訊行為，以滿足課程、教材、

技術設施和其他相關領域的需求。研究結果發現教師通常會以諮詢校長，教師、圖書館、相關書籍與期刊等作為資訊搜尋來源。

根據上述相關研究可知，教師產生資訊需求的因素主要以遭遇教學上的問題為多，因而需要尋找額外教學資源與專業資訊、設計教學活動與問題，讓學生得以深入思考與了解所學的知識或技能。本研究欲了解餐飲科教師在教學上如何透過資訊行為以滿足其資訊需求。

三、 高中職教師之教學資訊需求與資訊管道

教師在教學上會依據本身的教學目標、教學情境與教學任務而產生不同的資訊需求，而透過不同的資訊行為與管道獲取資料或資訊，以滿足其資訊需求。過去的研究發現，教師因為不同的資訊需求而產生不同的資訊行為，因此考量的資訊搜尋管道也會有所不同。Gasque & Costa(2003)於研究目的中描述教師資訊行為主要特徵，並確定他們使用資訊管道和來源，以及在尋求資訊時影響其行為方式的因素，結果發現最常用資訊來源是教科書、雜誌和報紙。曾淑惠(2008)分析職業類科教師有效教學的議題中，探索教師有效教學行為，調查發現職業類科教師認為有效教學必須包含教學前準備、學習中指導與情境布置、及教學互動等三部分，同時凸顯職業類科教師重視技能教學目標的達成。黃淑媛(2009)則以台中市某高中七位經常利用圖書館備課教師為對象，調查教師備課歷程中的資訊需求、資訊尋求行為與利用圖書館的情形，研究發現(1)教師資訊需求動機區分為內部認知與外在刺激二大層面、(2)教師備課所需之資訊類型為升學導向及非升學導向二大層面、(3)教師尋求備課所需資訊的管道包括出版社、網際網路、人際網路、圖書館、個人典藏、傳播媒體、研習進修與表演展覽及(4)教師備課時採用的資訊來源種類為圖書、報章雜誌、影音資源與網路資源等。陳巧樺(2008)以問卷調查法調查新北市公私立高中英語科教師於教學上之資訊需求、資訊尋求行為，研究發現英語科教師在資訊尋求方面最需要之資訊為教學相關之網路資源，人際網絡為尋求資訊之重要管道，尋求資訊方

便性為主要的考量因素。圖書館利用方面，以資料取得便利性為影響使用圖書館之主要因素。此外，相關文獻也發現教師的資訊需求會依循其個人知識和經驗調整資訊搜尋管道。例如，Diekema & Olsen(2011)研究發現資訊共享在教師的教學歷程中有著重要的角色。教師在規劃教學活動課程中，相同課程之教師彼此透過教學經驗與專業知識相互分享與解決教學問題，並彙整資料與上傳資訊分享平台供日後參考。在新加坡的學校中有人評論教師通常不使用學校圖書館，因為大多數圖書館沒有滿足他們需要的教材，即使有材料，也是雜亂無章(Azura & Majid, 2005)。有人建議，改善學校圖書館使用的方法是確保新加坡的所有學校都僱用全職和訓練有素的專業學校圖書館員。Arua & Chinaka(2011)認為高中教職員工沒有使用圖書館，因為圖書館資源無法滿足他們的資訊需求，並且指出圖書館缺乏當前最新的資訊是不想使用圖書館資源的因素之一。王世超(2014)調查 345 位台北市公立高職教師之創新性人格特質、創新教學自我效能與創新教學行為之關係。研究發現具有創新性人格特質的高職教師會有較高的創新教學自我效能，也較偏向具有創新教學行為。

從過去研究文獻可知，在資訊需求上中學教師大多以教學相關資訊為主，資訊搜尋管道以「網際網路」、「圖書館」及「電子期刊網站」居多，而資料類型則以圖書、圖片和影音教材等網路資源居多，能作為課堂應用教材為考量；資訊搜尋管道以「網際網路」、「圖書館」、「個人收藏」、「研習活動」與「表演展覽」為資訊搜尋管道作為資料搜尋的主要來源。然而，過去研究對於高職教師之教學資訊需求著墨不多，因此成為本研究欲探究之方向。

第三節 高中職老師教學之資訊行為

一、資訊行為之定義

資訊行為也稱為資訊搜尋行為(Information seeking behaviors)，許多學者對資訊搜尋行為有不同的定義。根據時間序列，本研究彙整資訊搜尋行為定義如表 2-4：

表 2-4 相關文獻對資訊搜尋行為之定義

學者(年代)	資訊搜尋行為定義
Taylor (1968)	為某人正在搜索的資訊，這些資訊有助於填滿他的資訊需求。
Krikelas(1983)	資訊搜尋行為是因為事件或環境因素產生的需求，進而發生蒐集資訊的行為。
Morris(1994)	總體上資訊搜尋過程是資訊使用者搜尋資訊以滿足資訊需求，本質上具有高度獨特資訊建構過程。
Leckie 等人 (1996 年)	認為搜尋資訊的活動取決於兩個主要的相互作用因素：資訊來源和需求意識。因此，了解資訊搜索行為的關鍵之一就是辨識資訊需求。
Wilson(1999)	將資訊搜尋行為描述為一個廣義概括性術語，其中包括資訊搜索和資訊檢索行為之類的東西。在資訊搜尋行為模型中，人們搜尋資訊的目的是解決一個問題，特別是人們用來發現並獲得資訊資源的各種方法。
Lueg(2001)	使用者資訊搜索活動的目標是找到滿足其資訊需求的資訊。
Foster & Ford(2004)	對資訊搜尋行為的定義是指那些旨在獲取與問題或任務有關的資訊的活動。因此，資訊搜尋行為涉及各種各樣的行為，這些行為可用來縮小一個人的知識差距；這些行為包括資訊搜索行為，例如專注於搜索、獲取、處理、組織和呈現資訊。
Aina (2004)	指出資訊搜尋行為依據使用者本身資訊需求，透過圖書館資源進行資料搜尋與使用的行為。
Reitz (2004)	資訊搜尋行為乃是資訊需求之使用者運用圖書館中可用的媒體資源表現，如百科全書、期刊和許多電子媒體等。
Case (2007)	將資訊搜尋定義為一種有意識的努力，以響應某人知識的需求或不足而獲取資訊，以搜尋答案，減少不確定性或變得有意義。
林珊如、許禎	資訊行為除了滿足資訊需求外，應從工作角色、歷程與情境

學者(年代)	資訊搜尋行為定義
芸(2008)	等三方面進行廣義的定義。
Fisher & Julien (2009)	資訊行為的重點在於個體的資訊需求與如何搜尋、管理與使用資訊的過程。
Wikipedia (2010)	資訊搜尋行為是對資訊的追求需要滿足某些目標的結果，換言之，資訊搜尋行為是資訊使用者透過某些特定環境或管道下所進行資訊搜尋行為的一種方式。
Devi & Dlamini(2013)	資訊搜尋行為為資訊使用者根據其資訊需求狀況，進行有意義的搜索、檢索、識別和應用的過程。亦即資訊使用者進行自我行為的方式。在搜索資訊、知識更新和發展時，作為人們搜尋和收集資訊以供個人使用。
Kumar(2013)	資訊搜尋行為主要涉及需求，什麼樣的資訊、出於什麼原因和如何找到、評估與使用資訊，以及如何識別和滿足需求。
Ford(2015)	資訊搜尋行為是人類改變其知識狀態的過程且為高階的認知過程，是學習或解決問題的一部分，此意味著需要改變一個人的知識狀態，期望資訊使用者在資訊搜索中獲得新的知識和技能。
Beam, Hutchens, & Hmielowski, (2016)	認為搜尋行為涉及一系列活動，例如資訊需求、資訊搜索、評估和選擇資訊，最終使用該資訊。

資料來源：本研究整理

綜合上述文獻，資訊搜尋行為之意義是當個人發覺自己的認知與技能無法因應生活、學習或職場問題時，所採取一連串的資訊搜尋過程，以獲取相關資訊解決問題。

二、高中職教師教學資訊行為之相關研究

教師的主要工作以傳道、授業、解惑學生為目的，因此教師必須不斷地搜尋資訊，以解答學生疑惑。許多學者對於教師的資訊行為有不同的研究發現。

本研究欲探討高職教師之教學資訊需求狀況，因此針對中等教育學校教師，即高中與高職教育階段教師之相關研究探究如下：

Gasque & Costa(2003)研究中學教師的資訊行為主要特徵，並確定他們使用的資訊管道和來源，結果發現最常用的資訊來源是教科書、期刊和報紙。

劉麗英(2005)，北市高中 257 位歷史科教師的資訊搜尋行為。研究發現歷史科教師對圖片及影音多媒體之資源類型使用率最高且需求最大。

徐厚鈴(2008)，北市高中社會領域教師的資訊搜尋行為。研究發現教師以入口網站搜尋為最先考量，其次為圖書館資源。

陳巧樺(2008)，新北市高中英語教師教學資訊行為。研究結果發現網路資源及人際網絡為英語教師尋求資訊之重要管道，而資訊方便性為尋求資訊時最主要考量因素。

Fourie (2011)調查 82 位高中地理教師資訊搜尋行為，發現他們覺察資訊需求時會先與學科教師們一同討論適合學生能理解的教學內容，其次再搜尋網路相關課程資源。

Olsen & Diekema(2011)觀察到中學教師使用他們獨特的個人組織計劃來管理他們的資訊，按照字母、主題和教育標準對資訊進行分類，同時也研究發現資訊共享在教師的資訊獲取中起著重要的作用。

Tanni(2012)觀察中學教師的資訊搜尋行為會使用個人資訊收集管道，包括文獻、人際關係和雜誌等。

Bitso(2012) 研究發現高中地理教師尋求教學角色的資訊始於課程提綱(特別是缺乏經驗的教師)，然後是學習者的教科書，如果資訊仍然不足，會查閱更多的書籍和雜誌。接下來透過諮詢學校同事，鄉鎮學校的一些年輕教師使用互聯網，而經驗豐富的教師則諮詢其他學校或其協會的同事。根據主題，鄉村學校的教師向社區中的礦工和農民進行了諮詢。在整個資訊搜尋過程，個人知識和經驗主要用於：作為資訊來源，對發現的資訊進行批判；指導教學過程；並指導資訊搜索過程，即鑑於手頭的任務，哪些資源可能有用。另外，Bitso(2014)

研究發現地理老師經常以特定的目的來尋求資訊，他們經常與他人合作以尋求資訊，並經常通過與媒體(電視、廣播和電視台)等資訊源進行定期互動來發現所需資訊。進一步的研究發現，其他教師利用他人來代表他們尋求資訊。這些資訊搜索方式是基於一般的資訊搜索行為，例如有目的資訊搜索、偶然性資訊搜索和協作資訊搜索。

綜合上述文獻可知，大多數高中職教師遇到教學資訊需求時，會與同領域課程教師相互分享和討論，以方便取得資訊為考量，若有資訊不足狀況時會透過其它管道，例如網路媒體、圖書館、教科書、期刊和報紙等資源，而資訊類型則以影像及圖片等影音多媒體居多。過去研究大多探討教師面臨資訊需求時，習慣採取的資訊搜尋管道與資訊行為。然而，卻少深入探討高中職教師產生資訊需求到獲取所需資訊的歷程。

Leckie, Pettigrew & Sylvain(1996)提出專業人員資訊搜尋行為模式，主要探討律師、醫護人員和工程人員等專業人士的資訊搜尋行為模式。此模式架構主要由工作角色、相關任務、資訊需求特性、資訊察覺、資訊來源與資訊產出等部分組成，此模式中提及不同專業人員的資訊需求，會因為工作角色與相關工作任務不同而促使不同的資訊需求管道與資訊行為。除了律師、醫護人員和工程人員等專業人士之外，Leckie 等學者建議此模式能應用於其他領域專業人士之資訊搜尋行為上。例如，林珊如(2006)以教師所處的教學環境、教學情境與教學需求為出發，參酌 Leckie 等所提專業人員資訊搜尋模式，探討教師之教學資訊需求與資訊行為現況。其主要透過深度訪談方式蒐集鄉土教學老師於其教學活動中，探討教師教學角色、角色任務與教學情境如何促發其資訊覺察、資訊來源與資訊類型等現況，以廣泛蒐集教師鄉土教學活動歷程，例如教學現況與教學目標、搜尋資源的動機與行為、使用特定文獻資源種類、使用網路教學所遭遇之困境與解決方式等，以彙整臺灣鄉土教學教師之教學資訊需求與資訊行為模式。研究結果發現，鄉土教學教師主要資訊覺察來自於其教學角色與教學任務，其資訊搜尋管道來自於網路資源搜尋，主要原因是希望能快速取得教

學相關資料。而資訊類型則多偏向多媒體影音、圖片等視聽資料。因此，研究建議教育相關單位能統一規劃建置鄉土教學相關網站，提供教師上傳與下載教學資源，以滿足鄉土教師教學資訊需求。

由此可知，各個教育階段教師之資訊需求因不同的工作角色(例如：導師、行政主管、科任、招生等)與教學任務(例如：理論教學、實習課程、比賽、證照等)而有所差異，因此資訊來源與資訊搜尋行為也就不同。然而，過去文獻甚少深入探討教師於其專業活動中如何、為何及何時發生資訊需求與資訊行為。因此，本研究為了深入了解餐飲管理科教師之教學資訊需求與資訊行為，將參考 Leckie 等 Leckie 等所提出的資訊搜尋模式作為深入訪談基礎，探討桃園地區餐飲教師之資訊需求與資訊行為。



第三章 研究設計與實施

為了能深入了解餐飲科教師資訊需求與資訊行為，本章分為六節探討：第一節研究範圍與限制、第二節研究設計、第三節研究方法、第四節研究工具、第五節資料蒐集與分析，以及第六節研究實施流程等。

第一節 研究範圍與限制

本研究之範圍與範圍如下三點所述：

- 一、因受限於人力、物力與時間等限制，研究對象只限於桃園地區餐飲管理科之專任教師、兼任教師、職員、借調他校與留職停薪之專任教師。不包含其他科系專任教師與兼任教師、職員、借調他校與留職停薪之專任教師。
- 二、本研究主要著重探討教師教學資訊需求，而非教師服務或其他方面等需求。
- 三、本研究場域限於桃園地區，研究結果僅限於桃園地區學校參考，不宜推論其他五都或都市地區。

第二節 研究設計

本研究架構基於本研究之目的與問題，參考 Leckie, Pettigrew & Sylvain(1996)提出的專業人員資訊搜尋行為模式而建立，如圖 3-1。該模式指出專業人員(例如：工程師、醫療人員、律師等)之日常工作角色所賦予的任務，而產生特殊的資訊需求與資訊搜尋行為。Leckie 等人認為透過了解工作角色和任務，才能了解資訊需求和資訊行為如何、為何與何時發生。另外，存在中介因素如資訊管道或來源(Source of Information)與資訊覺察(Awareness of Information)等因素可能幫助或者抑制特定任務中資訊的搜尋與使用。Leckie, Pettigrew & Sylvain(1996)專業人員資訊搜尋行為模式流程(請參考第二章，圖 2-1 Leckie et al. 專業人員資訊搜尋行為模式，p15)。因此，藉由此專業人員資訊尋求模式，本研究架構如圖 3-1，說明教師專業人員的教學資訊需求源自於教師工作角色與教學任務(如：任教科目、教學活動、比賽等)。換言之，教師所處的資訊環境、教學情境與教學目標和任務將影響教師教學資訊需求與搜尋行

為。而「教材資訊需求特性」是指教師的工作角色與教學任務會影響教師資訊需求，因此資訊需求並非固定不變。當教師產生資訊需求時，則會引發一連串資訊搜尋行為。另外，資訊行為歷程也受到資訊來源與資訊覺察兩個因素影響，資訊來源包含圖書館、網路、期刊、專業知識與經驗、同事、親友等；而資訊覺察則對不同資訊來源的理解，同時也會覺察是否檢索資訊，例如：資訊可信度、資訊可用性、資訊完整性、資訊準確性、資訊詳細度等。據此，本研究將運用「深度訪談法」調查餐飲科教師之教師工作角色與教學現況，進而探詢教師之資訊需求與資訊行為，從中找出研究問題的解答與意義，最後根據訪談所得資料，依研究架構圖之概念提出相關分析與建議。

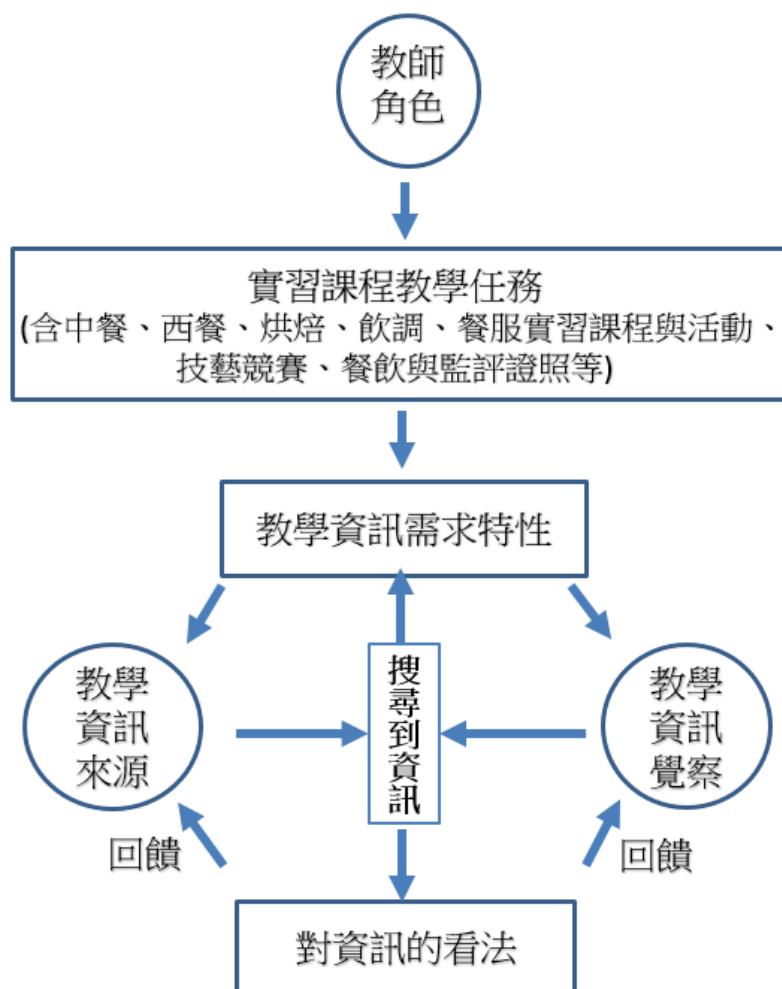


圖 3-1 研究架構圖

第三節 研究方法

質性研究法(Qualitative research)為本研究主要採用方法，以深入訪談為主，輔以參與觀察及文獻文件分析等。

一、深度訪談

「深度訪談法」係指透過訪談的方式，從受訪者言談之中，分析出關於問題的真实意涵、深層結構因素、未來發展、真实心境與想法等，需要層層剝繭透析結果，通常運用在較為複雜與抽象之議題上，是個理論形成的過程(萬文隆，2004；Babbie, 2011／蔡毓智譯，2013)。訪談的具體功能和優點在於以受訪者為出發，了解他們過往的生活經歷及對這些事件的意義解釋，能夠得知他們的價值觀、感受、行為規範等，並可以從一個較為寬闊而整體的觀點切入，進行深入而細緻的多重角度分析，相較於問卷調查更具有靈活性、即時性、意義解釋性(陳向明，2002)。袁方編(2002)指出深度訪談是質性研究中經常採用蒐集資料的方法之一，主要是研究者與受訪者之間運用口頭描述方式，特定收集與研究有關的資料，以便對研究對象有廣泛性的了解。深度訪談可分為「非結構式」、「半結構式」與「結構式」訪談等三種。「非結構式訪談」為一般以聊天方式向知情人士取得資料；「半結構式訪談」則是研究者以較寬的研究問題作為訪談核心，以引導受訪者呈現較真实的認知感受；而「結構式訪談」也稱為「調查式訪談」則為有一致性的問題及訪問依序，受訪者須回應事先設計的問題。

本研究深度訪談採用半結構式訪談進行，根據文獻回顧自行編修訪談大綱而成，訪談問題主要根據研究目的分為：「探討餐飲科教師的角色與實習課教學的情況」、「探討餐飲科教師於實習課程教學的資訊需求特徵、資訊覺察、發現資訊與資訊行為」、「探討餐飲科教師使用圖書館對其在實習課程教學面之影響」、「探討餐飲科教師在實習課程教學資訊資源與圖書館使用的情況」及「探討餐飲科教師對實習課程教學價值與學生學習關係的看法」等五個面向來探討。在訪談的過程中，訪談者必須在自然的情境下，讓受訪者感受尊重與平等的環境中進行雙向互動與溝通。採訪者藉由訪談過程，發現與分析受訪者的動機、信念、作為與想法。

二、文件分析

黃瑞琴(1991)指出質性研究中的文件分析在於檢驗並增強資料來源的證據。因此，本研究文件分析部分，除了學校公開文件外，另外來源是研究對象所提供之教學計畫、相關產學合作計畫，以及訪談所得的資料。

第四節 研究工具

本研究主要研究工具主要為深度訪談，輔以基本資料問卷調查方式，由研究者參考相關文獻後自行設計，訪談題目編制、問卷與訪談大綱分別說明如下：

一、訪談題目編制

- (一).根據研究目的、問題與相關文獻分析後，參考 Leckie, Pettigrew & Sylvain(1996)、林珊如(2006)等學者文獻，設計訪談題目。
- (二).訪談問題初稿完成後，邀請五位餐飲相關科系老師接受訪談，根據五位老師預試結果，對問題次序調整並進行增刪，並將題目修改得更精確，讓受訪者能夠切合題意來回答問題，完成訪談的題目。

二、訪談大綱

本研究的訪談大綱主要參考 Leckie, Pettigrew & Sylvain(1996)、林珊如(2006)等學者文獻為擬定訪談大綱的依據。訪談問題主要根據本研究目的分為：「探討餐飲科教師的教學角色與實習課教學的情況」、「探討餐飲科教師於實習課程教學資訊需求」、「探討餐飲科教師於實習課程教學資訊行為」、「探討餐飲科教師在實習課程教學資訊資源與圖書館使用的情況」、「了解餐飲科教師對實習課程教學價值與學生學習關係的看法」等五個面向來擬定訪談問題。本研究擬定的訪談大綱彙整如下表 3-1 所示：

表 3-1 餐飲科教師於資訊需求與行為之訪談大綱

研究目的	訪談問題	參考文獻
一、探討餐飲科教師的教學角色與實習課教學的情況	1.請問老師您在準備實習課程教學時，曾遭遇那些教學上的問題？ 2.除了教學工作外，請問哪一種教學角色對您在教學上最為困難或困擾(如招生、兼行政、輔導選手競賽或學生考證照等)？為什麼？	Leckie, Pettigrew & Sylvain(1996)、林珊如(2006)、
二、探討餐飲科教師於實習課程教學資訊需求	3. 請問老師您在進行實習課程教學中有自編教學講義、食譜或參與教科書編製嗎？如果有，可以請您分享您在自編教學講義、食譜或參與教科書編制的過程會需要那些資訊需求？編製的過程中，您會面臨什麼樣的問題或困難？您通常會尋求哪些管道來解決您的教學資訊需求呢？ 4.請問老師您在準備輔導丙級證照的實習課程中，您曾經面臨什麼樣的問題或困難？您通常會尋求哪些管道來解決您的教學資訊需求呢？您如何利用這些資料或教材來提升您的證照及格率？ 5.請問老師您在準備輔導學生參加國內外比賽或技藝競賽過程中，您曾經面臨什麼樣的需求？您通常會尋求哪些管道來解決您的教學資訊需求呢？您如何利用這些資料或教材來訓練選手？	林珊如(2006)
三、探討餐飲科教師於實習課程教學資訊行為	6.請問老師您在輔導丙級證照的實習課程中發現教學需求時，通常會透過那些方式或管道來蒐集相關資料呢？	林珊如(2006)
四、探討餐飲科	7. 請問老師您在尋找圖書館或網路資源	林珊如(2006)

研究目的	訪談問題	參考文獻
教師在實習課程教學資訊資源與圖書館使用的情況	時，通常會遇到那些困擾？對實習課教學有何影響？	
五、探討餐飲科教師對實習課程教學價值與學生學習關係的看法	<p>8. 請問老師您的餐飲相關證照或監評證照，對於你的教學有什麼幫助？您的進修對於你教學有什麼影響？您認為進修、證照與監評資格對學生實習課程上的學習成效有什麼影響？為什麼？</p> <p>9. 請問老師在您的教學生涯中，您最得意/滿意的教學成就是什麼(例如，輔導選手競賽或學生考證照等)？為什麼？</p> <p>10. 請問老師對於所謂成功餐飲教師的想法或定義是如何？需要什麼條件和特質？(例如學習態度、教學態度、壓力因應...)，達到什麼樣的教學成效(例如，輔導選手競賽或學生考證照及格率等)才叫成功呢？</p>	林珊如(2006)

資料來源：本研究自行整理。

三、訪談基本資料與問卷調查

同樣地，訪談基本資料與問卷題項是根據研究目的與問題進行設計。除了調查基本資料、證照比賽、實習課程、對成功餐飲教師的想法外，也初步了解受訪者對於教師角色與教學現況、使用圖書館資源情形、使用網路資源等一般性的問題，方便研究者從初步的訪談基本資料問卷資料中，更了解受訪者，並找出深度訪談的核心切入點，其訪談基本資料問卷調查，如附錄三所示。

第五節 資料蒐集與分析

一、研究對象

本研究之對象是以桃園地區私立高級職業學校或具有綜合學程之餐飲科教師進行普查，根據 108 學年度教育部技術型高級中等學校餐旅群科中心統計桃園地區教師人數，共計 102 位餐飲管理科教師，其中含男性教師 36 位和女性教師 66 位，如表 3-2 所示。

表 3-2 桃園地區私立高級職業學校餐飲科教師人數統計

學校	教師總數	男性	女性	訪談人數
啟英高中	23	3	20	3
至善高中	11	4	7	1
永平工商	15	7	8	4
清華高中	5	3	2	1
成功工商	13	6	7	6
光啟高中	12	5	7	3
大興高中	13	3	10	1
育達高中	10	5	5	1
總計	102	36	66	20

資料來源：教育部統計處(2019)。

在 20 位受訪者當中，本研究共分為三種教師類型，教學年資在五年以下之教師稱為「新進教師」有 4 位，而教學年資在十年以上之教師稱為「資深教師」有 12 位，其餘技術教師有 4 位(教學年資在五年以下之技術教師有 1 位，而教學年資在 8 年以上之技術教師有 2 位，而教學年資在 20 年以上之技術教師，有 1 位)。

訪談對象之抽樣原則為選取桃園地區 102 位餐飲管理科教師中，各校餐飲管理科實習課程，主要授課科目中從烘焙、中餐、西餐、飲調及餐服類，這五類實習課程分類中隨機挑選 20 位教師進行深度訪談，如表 3-3。為了順利進行

訪談，在確認受訪對象後，先將訪談大綱以電子郵件寄送給受訪者，再進行正式訪談，預計訪談時間為民國 109 年 5 月 02 日至民國 109 年 5 月 29 日止，受訪者背景資料如表 3-3 所示：

表 3-3 訪談對象一覽表

受訪者代號/ 主要授課科目	性別	職稱	任教年資(年)	資深教師/技術教師/新進教師	訪談日期	訪談時間(分)
T01/烘焙	女	科主任	15	資深教師	2020/5/02	70
T02/飲調	女	註冊組長	18	資深教師	2020/5/02	60
T03/中餐	男	專任教師	3	新進教師	2020/5/05	65
T04/烘焙	女	科主任	19	資深教師	2020/5/07	50
T05/西餐	男	專任教師	4	新進教師	2020/5/11	40
T06/飲調	女	專任教師	12	資深教師	2020/5/12	40
T07/烘焙	女	專任教師	10	資深教師	2020/5/13	60
T08/飲調	女	專任教師	16	資深教師	2020/5/14	50
T09/餐服	女	專任教師	10	資深教師	2020/5/15	30
T10/烘焙	女	專任教師	16	資深教師	2020/5/15	50
T11/西餐	男	專任教師	8	技術教師	2020/5/18	65
T12/中餐	女	專任教師	3	新進教師	2020/5/19	40
T13/中餐	男	專任教師	2	技術教師	2020/5/19	45
T14/西餐	女	專任教師	18	資深教師	2020/5/20	30
T15/中餐	男	專任教師	8	技術教師	2020/5/20	65
T16/中餐	男	專任教師	13	資深教師	2020/5/21	40
T17/餐服	女	專任教師	15	資深教師	2020/5/26	30
T18/中餐	女	專任教師	2	新進教師	2020/5/27	80
T19/西餐	男	專任教師	20	技術教師	2020/5/29	65
T20/中餐	男	專任教師	15	資深教師	2020/5/29	40

資料來源：研究者自行整理

二、訪談資料彙整

資料彙整、整理與分析在質性研究中持續進行，研究者必須能從豐富且龐雜的資料中順利分析與詮釋，並從受訪者建構的事實來看待問題，以反應受訪者的世界觀特質或說服他人的互動過程，進而得到欲發現的成果。本研究利用紮根理論，系統化歸納研究現象，將資料反覆研究與歸納，找出餐飲科教師的資訊需求、利用的資訊、獲取資訊的方式、資訊行為的特性以及和圖書館的互動狀態等，並針對所得資料分析歸類與整合。

研究者先將訪談的資料逐字與逐行分解，把資料轉成概念，辨識出經常出現且具代表性意義的語句，並賦予它一個代稱，稱為「範疇」；此為第一階段開放式譯碼的動作，將重要概念予以初步分析。

三、資料檢核

(一) 錄音檔及相關資料整理

訪談結束後，立即把訪談錄音檔繕打成逐字稿，並整理成訪談札記與分類。

(二) 資料檢驗

為求得到資料一致性，研究者將不時地翻閱這些文件，檢視新概念的產生、修正或新增問題的方向，並對照內容有無前後矛盾之處，作為日後分析、歸納、解釋與撰寫研究報告的重要依據。當發現受訪者前後陳述內容不一致或不清楚時，將聯繫受訪者再針對遺漏的問題或不了解的部分做進一步的訪談，最後將訪談後的逐字稿內容，再由受訪者進行確認，以確定文字紀錄是否公正和詳實。

四、資料編碼

在資料編碼上，本研究依據下列步驟進行：

(一) 反覆閱讀訪談逐字稿

研究者會先將訪談的資料整理成逐字稿後，進行逐字稿原始資料的初次閱讀。透過原始資料的反覆閱讀，使研究者與資料間建立起熟悉而

密切的關係，以進行必要的編輯與檢索，並刪除一些不相干與雜亂無章的資料後，隨即著手進行初步的編碼工作，編碼格式為「受訪者編號-頁碼：行碼」，如「T01-3：5-7」，意指 T01 教師之逐字稿第三頁第五至七行的描述。訪談整理過程如下：

原始資料： 嗯...有一次呢，我在班上進行烘焙食品製作教學，結果沒想到，真的耶！學生們表現得實在是很有興趣，可能以前也沒接觸過烘焙食品製作啦！他們很容易被製作過程所吸引，看得很仔細，也很專心的去聽，因為教材內容圖文並茂，所以很適合用來當作初學者議題融入課程的教學。

整理刪除後：我在班上進行烘焙食品製作教學，學生們表現得很有興趣，...他們很容易被製作過程所吸引，因為教材圖文並茂，所以很適合用來當作初學者上課時候的材料，圖片很適合作為議題融入課程的教學。

(T01-4：3-5)

(二) 找出相關意義單元

將逐字稿的內容依語詞或段落，逐字逐句地分解，並加以標籤化，另將個別的事件、現象或感想賦予一個概念性的命名。從中獲取適當的意義及核心概念，再將這些主題以關鍵字或詞的方式予以呈現，使其成為個別的意義單元，以利資料的歸納與分析，例如：

原始資料：

備課時，我常常會去找一些平面媒體，像天下、遠見這些雜誌，這些都是我很常用的，另外，我也會蒐集平常常看的報紙，學校圖書館也有提供一些書報啊、飲食相關期刊，讓學生可以去翻閱跟閱讀，這些也是我準備課程的材料。

整理概念化：備課所利用的平面媒體資料包含：報紙、雜誌、期刊等。

(三) 從相關意義群聚中萃取核心主題

研究者秉持積極開放態度，將相同屬性的意義單元加以群聚歸類，在保留受訪者的原意之下，給予適切的命名，形成更高層次的類別，進而將屬性相同的類別群聚歸類，以求能獲得貼近受訪者主觀感受的本質。特別的是研究者在進行分類時，並非依據既定的理論架構，而是由原始資料分析而來的，例如：

原始資料：

1. 我大多利用下班時間進行備課，因為上課時間大多處理學生的課業問題...或者修改作業...(T03-5：13-15)
2. 行政工作佔去我很多休息的時間了，班級這邊有時候都要先放著，因為行政的東西有時效性啊，不辦又不行！(T08-6：12-15)

歸納出主題：

B、D 兩位教師無法充分備課的原因是時間因素。

(四) 歸納與討論

資料群聚歸類後，將所有受訪者的資料進行歸納，以跨個案的方式，依據研究目的加以分析與討論，最後整理出研究結果，並提出建議，例如：

原始資料：

1. A 教師常感到授課教材不足，無法達成教學目標。
2. B 教師為初任教師，缺乏授課的經驗，導致授課成效不佳。
3. C 教師負責辦理的學校活動，而影響班級授課。

分析結果：

A、B、C 三位教師均在備課與授課過程中遭遇問題。建議：教育主管機關應加強對初任教師的輔導，另提高班級教師編制以解決上述之問題。

五、文件分析

黃瑞琴(1991)指出質性研究中相關文件分析在於檢驗並增強資料來源的證據力。因此，本研究文件分析，主要包含深入訪談及問卷調查，並輔以教學計畫、技藝競賽、丙檢考試及相關產學合作計畫等資料。

1. 深度訪談

深度訪談資料之後，分析之前逐字繕打為原始資料，根據研究目的，逐句進行「譯碼／符碼、暫時概念化、譯碼摘要」等編碼過程後，反覆閱讀、思索、分類、聚焦，以期能有系統、有組織地呈現出餐飲科教師的角色與教學現況、餐飲科教師於實習課程教學資訊需求、餐飲科教師於實習課程教學資訊行為、餐飲科教師在實習課程教學資訊資源與圖書館使用的情況、餐飲科教師對實習課程教學價值與學生學習關係的看法等五個面向統整與分析。

2. 問卷調查

訪談基本資料問卷方面則僅做簡單描述統計，以顯示受訪者基本訊息及基本資訊需求與資訊行為上之統計，該結果將結合深度訪談資料進行綜合分析。在進行上述所有資料分析之後，將進行綜合比較與統整分析，扣合研究問題與架構圖，相互比對而提出本研究之結論和建議。

3. 教學計畫

透過教學計畫內容得以了解教師於理論或實習課程上教學策略與方法、教學與評量工具、教學歷程等規劃，以利配合深入訪談之分析。

4. 產學合作計畫

同樣地，學校之產學合作計畫對教師於證照輔導課程有直接關係，也將影響學生就業機會。輔以產學合作計畫，以利配合深入訪談之分析。

第六節 研究實施流程

本研究實施研究流程如圖 3-2，主要可分為三個階段：研究準備、實施質性研究以及詮釋研究成果。

第一階段為研究準備，主要針對所發現之問題搜尋相關文獻與閱讀，並擬定可行的研究主題後，再確立研究目的、問題、範圍與對象。

第二階段為實施質性研究，研究者依據研究動機蒐集「資訊需求」與「資訊行為」等相關文獻，以確立研究主題與研究問題，並依據研究問題，選擇質性研究之個案研究法後進行，再依據研究目的與研究問題擬定個案深度訪談大綱與問題，並由學者專家依據研究主題、研究目的與問題審查訪談問題內容，藉以建立專家效度。同時在進行實地訪談之前，研究者首先發文取得研究對象訪談同意後，始能將訪談大綱送交受訪者檢視，增加受訪者的思考及準備時間，讓受訪者在訪談過程中可以充份提供相關的資料。訪談過程中以錄音設備做為輔助，結束訪談後將錄音資料轉成逐字稿，研究者在訪談過程中，可以透過紙筆將訪談重點及重要資訊記錄下來，再整理成逐字稿後，交由受訪者再次確認以增加信度。除訪談資料外，也收集教師教學大綱、學生作業、評量表及相關教學活動評量等多重資料來源，並透過三角檢測(Analyst Triangulation)法，力求資料的適當性與可信度。

第三階段為詮釋研究成果，透過客觀、真實、深度的資料蒐集與分析過程，彙整研究參與者的觀點，掌握研究對象對事件所給予的意涵，歸納對事件真實的評論最後撰寫成研究論文。

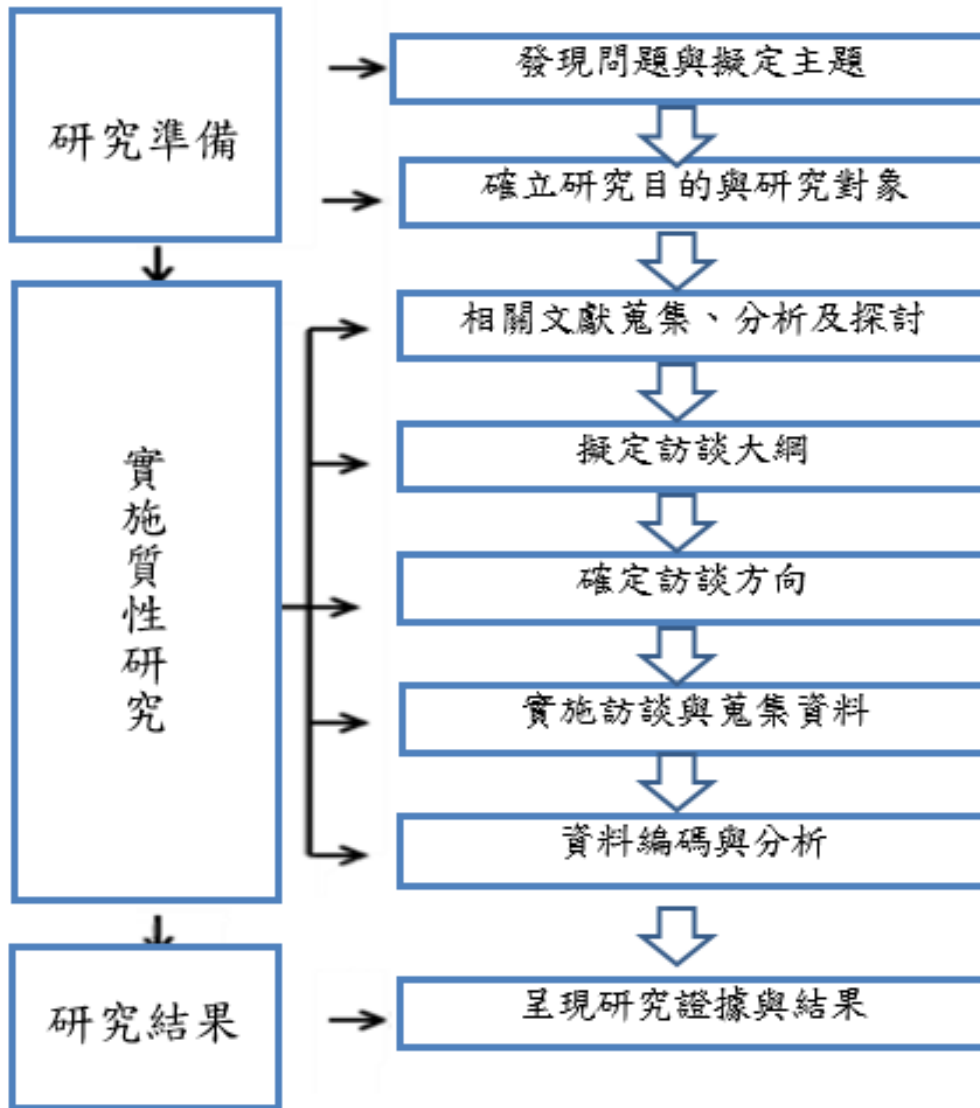


圖 3-2 研究流程圖

資料來源：本研究者整理

第四章 研究結果與討論

本章節包含七個部分，第一節為餐飲科教師之「受訪者基本資料」分析；第二節為「餐飲教師教學角色與實習課程教學現況」，探討餐飲科教師的教學角色與實習課教學現況；第三節為「實習課程教學資訊需求」，探討餐飲科教師於實習課的教學資訊需求特徵與資訊覺察；第四節為「實習課程教學資訊行為」，探討餐飲科教師於實習課的教學中如何發現資訊、蒐集資訊與資訊行為；第五節為「實習課程教學資訊資源與圖書館使用」，探討餐飲科教師實習課程教學資訊資源與圖書館使用對其在實習課程教學面之影響；第六節為「實習課程教學價值與學生學習關係」，主要了解餐飲科教師實習課程教學價值與學生學習成效關係和成功餐飲科教師的想法；及第七節綜合討論。

第一節 受訪者基本資料

受訪者基本資料表包含性別、年齡、任教年資與備課時數等五項。整體而言，20位受訪者的基本資料統計中，男性9名，佔45%；女性有11名，佔55%。整體受訪者年齡以「41-45歲」區間40%佔最大比例，共8人，其次則為「46-50歲」共4人，約20%；排在最後則是「26-30歲」與「25歲以下」各1人，約10%。整體受訪者任教年資以「11-15年」區間30%佔最大比例，共6人，其次則為「16-20年」共5人，約25%；排在最後則是「21-25年」共1人，約5%。整體受訪者備課時間以「6-10小時」區間35%佔最大比例，共7人，其次則為「0-5小時」共5人，約25%；排在最後則是「24小時以上」共2人，約10%，如表4-1所示。

表 4-1 餐飲教師受訪者基本資料統計

項目		統計人數	百分比(%)
性別	男	9	45
	女	11	55
年齡	25歲以下	1	5

	26-30 歲	1	5
	31-35 歲	2	10
	36-40 歲	3	15
	41-45 歲	8	40
	46-50 歲	4	20
	51-55 歲	1	5
	56 歲(含)以上	0	0
任教 年資	0-5 年 (新進教師)	4	20
	6-10 年 (資深教師)	4	20
	11-15 年 (資深教師)	6	30
	16-20 年 (資深教師)	5	25
	21-25 年 (資深教師)	1	5
	26 年(含)以上 (資深教師)	0	0
備課 時間	0-5 小時	5	25
	6-10 小時	7	35
	11-15 小時	3	15
	16-24 小時	3	15
	24 小時以上	2	10

資料來源：本研究整理。

在 20 位受訪者當中，本研究共分為三種教師類型，教學年資在五年以下之教師稱為「新進教師」有 4 位，而教學年資在十年以上之教師稱為「資深教師」有 12 位，其餘技術教師有 4 位(教學年資在五年以下之技術教師有 1 位，而教學年資在 8 年以上之技術教師有 2 位，而教學年資在 20 年以上之技術教

師，有 1 位)。訪談 20 餐飲科教師中，訪談教師主要教授實習課程分類如下：新進教師，中餐課程 3 位，西餐課程 1 位；技術教師，中餐課程 2 位，西餐課程 2 位；資深教師，中餐課程 2 位，西餐課程 1 位，烘焙課程 4 位，飲調課程 3 位，餐服課程 2 位。

第二節 餐飲教師教學角色與實習課程教學現況

本節主要探討餐飲科教師的教學角色與實習課教學現況。對於餐飲教師而言，餐飲教師一直以來都是扮演著多元角色與教學任務，餐飲教師除了專業知識和技能的傳授之外，還要擔任導師、兼行政、招生業務、證照輔導、帶領學生參加技藝競賽等多重角色與任務。以私校餐飲科教師為例，餐飲科教師除了本身的自我進修與平時餐飲教學課程特色呈現之外，還要承擔招生壓力、學生丙級證照合格率的高低、帶領學生參加校內外各種的餐飲相關比賽、國中技藝競賽與全國高中職技藝競賽的教學壓力等等。在探討課程教學現況的部分，主要針對餐飲科的實習課程中餐旅服務、中餐烹調、西餐烹調、烘焙及飲料調製這五大類型課程來探討。這五大類型課程主要教學內容彙整如表 4-2。從表 4-2 可知，不論何種類型的實習課程，教學內容會從實習課程學科基本概念學起，進而認識相關器具與用途，最後為精熟實習課程術科操作步驟與流程。因此，不同實習課程內容，有不同的教學活動，因此各類教師所需的教學需求與資訊行為也就有所差異。本研究經由深入訪談 20 位分別負責不同實習課程、證照輔導與技藝選手培訓的教師，在其各自實習課程、證照輔導與技藝選手培訓的過程中主要的教學角色與教學現況。研究結果發現餐飲教師之教學角色與教學現況主要可分為「兼任招生工作的影響」與「實習課教學困擾」等兩方面進行討論，說明如下：

一、兼任招生工作的影響

由於少子化關係，許多私立學校正面臨招生問題與挑戰，教師除了擔任教學者角色之外，也必須肩負起招生工作才有足夠學生人數讓課程正常運作。然

而，招生工作通常有設定招生目標與招生名額的壓力，在這樣的壓力下，老師們必須花費許多心力與時間思考招生的策略與方法，常見的招生活動有舉辦國中技藝班課程與技藝競賽選手培訓、寒暑期營隊活動、國中教師年菜研習、國中技藝班成果展、入班宣導、各類型的餐會活動、升學博覽會、抽離式宣導等活動。這些招生活動都是教師除了本身的教學工作之外，兼任學校相當重要的行政工作，甚至有的時候為了配合招生，很容易壓縮實習課程的教學進度來配合學校排定的招生時間和活動。從以下訪談原始資料、過濾訪談與關鍵詞及訪談演繹結果中，可以發現教師兼任招生工作將影響學生學習品質與輔導證照成績，進而影響招生結果。

(一).原始訪談資料

「...我們私立學校安排招生活動、國中職業試探、大專專題講座或餐飲相關活動資源活動那變成學生，他們那幾節課是看自習，然後就是別的老師代課，我覺得這個對學生的影響是比較大。」(T01-3：4-6)

「招生對我在教學上最為困難，行政是最困擾，嗯，因為招生就會佔掉一些時間，如果學校的配套不是這麼好，譬如說他可能沒有減我們上課鐘點，還是排我們很多空堂時間去代課...」

(T06-2：5-13)

「...私校餐飲科老師的工作量很大，除了平常課程的教學之外，還要輔導丙級證照，國中技藝競賽、餐會活動又要招生，平常上課堂數幾乎快滿堂已經很忙碌了，還要額外挪出時間來做招生的工作，所以對我而言招生的工作真的負荷量蠻大的。」

(T08-2：4-7)

「...其實又還有一些基本可以達到的招生名額，但是是你要我真的全力去招生，我就覺得這對我來說是有困難的，我覺得這應該也是每個老師個人特質的部分，像我覺得老師在教學上用心，把學生帶好，這就是最棒的招生了!」(T02-3：5-13)

「...因為招生，教師要把時間分配出來，無法專注課程準備。若學校辦學成績有特色，才能跟別的學校比較，其實都是環環相扣的問題。」

(T12-3：13-15)

(二).過濾訪談與關鍵詞

過濾訪談者原始訪談內容可以發現，私校餐飲科教師主要角色除了教學外，另一個重要工作在招生，招生行政時間佔據老師許多備課時間，或需找非相關科目老師代課。

「...私立學校安排招生活動、國中職業試探、大專專題講座或餐飲相關活動，學生那幾節課是看自習，或者別的老師代課，這個對學生的影響是比較大。」(T01-3：4-6)

「招生對我最為困難，行政是最困擾，因為招生就佔掉備課時間，如果學校配套不好，還是排我們很多空堂時間去代課...」

(T06-2：5-13)

「...私校餐飲科老師工作量很大，除了平常課程的教學之外，還要輔導丙級證照，國中技藝競賽、餐會活動又要招生。平常幾乎快滿堂了，還要額外挪出時間招生，招生工作負荷量蠻大。」

(T08-2：4-7)

「...要我全力去招生是有困難的，每個老師個人特質不同，老師用心把學生教好，就是最棒的招生！」(T02-3：5-13)

「...因為招生，教師要把時間分配出來，無法專注課程準備。若學校辦學成績特色才能跟別的學校比較。」(T12-3：13-15)

(三).訪談演繹結果

教師常常要利用下班時間備課或完成部分實習課程進度與教學任務，教師也必須利用下班時間與國中生或家長聯絡感情以博取信任等，才有可能順利招收到學生。然而，餐飲教師在教學上除了負責一般餐飲理論課程教學外，也肩負實習課程、證照輔導或技藝競賽選手培訓等工作，使得教

師的壓力越來越重。這樣的壓力，不僅直接影響教學者備課時間與教學品質外，也間接影響學生學習成效，教師的實習課程教學、證照輔導或技藝競賽選手培訓等工作也容易受影響。因此，教師主要工作在於將學生教好，花時間精進教學與專業知能，讓學生真正習得應有餐飲知識與技能，畢業前取得該有的證照，唯有展現學校特色才能真正達到招生的效果。

二、實習課教學困擾

不論哪一類實習課程或證照輔導課程，新進教師、技術教師及資深教師所遭遇的教學困擾也有所不同。

(一) 新進教師

新進教師在實習、證照與競賽輔導教學經驗尚有不足，因此常常面臨教材準備與教學技巧的問題。除了透過國內外圖書館與實習課程教學資訊資源查詢外，所幸，透過資深教師利用科內各類實習課程、證照與技藝競賽小組會議中分享實習課程教學技巧與注意事項、輔導證照、技藝競賽經驗傳承與培訓過程問題解決案例，讓新進教師能在最短時間進入狀況，輔導實習課程教學教法、證照教學技巧與競賽培訓規劃都能夠盡速步入軌道。

1. 訪談原始資料

「...我教烘焙實習課學生程度落差就太大了，很難教耶！今年六月過後就要考烘焙丙級證照了，學校又要求要證照及格率，我又是主任，總是不能太漏氣呀...」(T03-2：5-8)

「...剛接手實習課時，由於經驗不足致使教材準備上有不足之虞。所幸，西餐小組有定期小組會議，資深教師會主動關心新進教師教學狀況，分享經驗...」(T05-2：5-8)

「現在的學生因為程度都會比較不一，程度落差太大，所以變成說我在安排課程的時候會比較困擾，有些人可能比較好，有些人可能需要協助，那可能這一塊我們就是剛上課時候，比較沒辦法掌握這一

塊。」(T12-2：7-10)

2. 過濾訪談與關鍵詞

過濾訪談者原始訪談內容可以發現，新進教師在實習課教學時會遇到學生程度落差問題，在教學經驗不足下，會透過資深教師協助或取經驗。

「...教烘焙實習課學生程度落差大！考烘焙丙級證照，學校又要求要證照及格率...」(T03-2：5-8)

「...剛接手實習課時，經驗不足致使教材準備不足。所幸，西餐小組有定期小組會議，資深教師關心新進教師教學狀況，進行經驗分享...」(T05-2：5-8)

「現在學生因為程度落差大，在安排課程時候會比較困擾，有些人可能需要協助，這是我們剛進入教職上課時候，比較無法掌握的...。」

(T12-2：7-10)

3. 訪談演繹結果

新進教師初入教學職場，尚有許多教學經驗需日漸累積與培養，例如班級經營、教材教法、輔導證照與競賽教學、學生學習動機與學生程度落差等問題，在這樣的情況下，向資深教師請益成為新進教師最快獲得解決問題的方法。

(二) 技術教師

技術教師通常擁有豐富的實務經驗，然而教學上所需面臨的困擾在於如何將實務經驗編撰為簡單易懂的教材，使學生能易於理解操作流程，其中所需付出的心思與時間可想而知。

1. 訪談原始資料

「...能把業界經驗傳承給學生是我到學校教書的目的。然而編制淺顯易懂的教材與 PPT 是剛開始任教時必須思考的問題；此外，從網

路上下載的資料還要花時間篩選與整理，才能讓學生快速理解...」

(T11-4：17-20)

「...我會把業界的經驗帶入教學課程中，因此在編輯教材過程較困擾我的是如何將料理過程拍得清楚，圖片或影片的後續製作就很重要，但是我沒有多媒體編輯處理的經驗，只能在拍攝過程中盡量力求影片或圖片的清晰...」(T13-5：21-22)

「...去比賽和歷年來自己整理的資料為主，然後再依學生的學習狀況做修正，或者能夠找到網絡或者資料來看的話，像我一般會把課程比較複雜的操作流程把它變得比較簡單一點，就是說假設你今天製作一個醬汁流程我會把它簡化掉，編制的講義內容不要太複雜...」

(T15-2：31-33)

2. 過濾訪談與關鍵詞

過濾訪談者原始訪談內容可以發現，技術教師在實習課教學時會遇到將業界經驗轉為自製教材，使學生容易理解的問題；再者，相關料理教材圖片與影片清晰度是主要的挑戰。

「...把業界經驗傳承是到學校教書的目的。編制淺顯易懂教材與 PPT 是開始任教時必須思考的問題；此外，從網路下載的資料需要花時間整理，讓學生快速理解...」(T11-4：17-20)

「...把業界經驗帶入教學課程中，在編輯教材較困擾是如何將料理圖片拍得清楚很重要，沒有多媒體影像編輯處理經驗，只能在拍攝過程中盡量力求影片或圖片清晰...」(T13-5：21-22)

「...去比賽和歷年來自己整理的資料為主，依學生學習狀況修正，簡化課程操作流程變得較簡單，假設今天製作一個醬汁流程我會簡化講義內容...」(T15-2：31-33)

3. 訪談演繹結果

大部分技術教師從業界轉入學校成為教師，比較缺乏教學方法與

教學經驗，然而，他們的業界經驗成為實習課最有信心的教材。如何將業界經驗轉成學生易讀易懂的教材資料，同時招生工作壓力下，教材編輯與影像自製成為主要的挑戰。

(三) 資深教師

資深老師認為常見的教學困擾是上課時遇到學生總是對於課程內容提不起興趣。因此，尋找符合餐飲潮流且適當的實習課程教學教材、多元豐富又有趣的教學方法來引起學生的學習動機與意願成為資深教師蒐集資料的目的之一。

1. 訪談原始資料

「...學生在學習過程中難免有缺乏學習動機的情況，此時教師教學方法上須有所調整，讓課程內容藉由不同教學法傳遞方式顯得更有興趣...」(T01-2：12-13)

「...在班級經營跟學生的互動要非常的良好，學生信任你之後，對你的教學十分有幫助的。另外我覺得一個老師要保持教學熱忱這一點很重要，有很多老師隨著教學的年資越久，教學的熱忱會被很多的事件給消滅，缺乏教學熱忱是一件很恐怖的事情...」

(T16-5：10-13)

「...首要一定不能夠缺少的是教學的熱忱，有了教學的熱忱，你會不斷地想出多元的上課內容，例如 YouTube 餐飲相關影片導入教材中，讓學習更為有趣和教學方法來引起學生的動機和興趣。這個熱忱除了是對學生的部分之外，對於老師本身對自己的部分是學習的熱忱...」(T14-5：21-22)

2. 過濾訪談與關鍵詞

資深教師認為隨著教學年資增長，大多數教師教學熱忱相對降低。教師保有教學熱情將帶來多元教學方式與班級經營，也將提升學生學習動機。

「...學生在學習過程中難免有缺乏學習動機情況，教師教學方法必須調整，讓課程內容藉由不同教學方式顯得更有趣...」

(T01-2：12-13)

「...在班級經營跟學生互動要好，學生信任你之後，對教學有幫助。另外老師要保持教學熱忱，有很多老師隨著教學年資越久，教學熱忱會消失，缺乏教學熱情...」(T16-5：10-13)

「...有教學熱忱，會不斷地想出多元上課內容，例如 YouTube 餐飲相關影片導入教材中，讓學習更為有趣和教學方法吸引學生動機和興趣。對老師對自己也能提升是學習熱忱...」(T14-5：21-22)

3. 訪談演繹結果

大部分資深教師試圖將原本單一師徒教學模式，翻轉為師生雙向互動、團體合作學習或主題式探究等較為有趣的學習模式。資深教師也常蒐集 YouTube 餐飲相關影片導入教材中，讓學習更為有趣，企圖提升學生在實習課程中的學習成效。

綜合本節之教師角色與教學現況，教師們大多認為教師的專業角色在於教學、證照輔導與技能競賽等工作。兼任招生工作反而影響教師教學品質與學生學習成效，將可能導致證照通過與技能競賽名次不盡理想，最終將影響招生成效。此外，實習課教學困擾上，新進教師、技術教師及資深教師等三類教師因教學經歷不同，因此所面臨的教學困擾也有所不同。然而，三類教師卻有相同的教學理念在於擁有教學熱情。新進教師願意請益資深教師相關實習教學經驗；技術教師願意花時間與精神編制教材與班級經營上，使學生能快速理解教學內容；而資深教師更展現不放棄的精神，願意採用可行的教學方法提升學生學習動機。此三類教師對餐飲懷抱教學熱情與態度，而教學過程中反應出教師對教學資訊的需求與資訊行為。

第三節 實習課程教學資訊需求

本節主要探討餐飲科教師於實習課教學資訊需求特徵、資訊覺察與發現資訊，餐飲教師經由深入訪談與問卷調查後，教師教學資訊需求依不同年資類型與不同實習類型分類結果，訪談摘錄彙整如表 4-2，問卷調查結果彙整如表 4-3。表 4-2 可知，除烘焙、飲料調製與餐旅服務等課程之新進教師與技術教師並無訪談教師參與之外，中餐烹調與西餐烹調之教師大多認為教學資訊需求主要為準備實習課程相關教材、解決學生課業問題與競賽輔導為目的，尤其是資訊教師除了備課之外，也會時常搜尋相關教學方法與策略，思考如何提升學生學習動機與意願。

本研究教師教學需求可分為「自編教材」、「輔導證照」與「輔導技藝競賽」等三方面進行討論，經由訪談逐字稿歸納與演繹說明如下：

一、自編教材

(一) 教學資訊需求

1. 多元且符合時勢潮流的教學資訊資源

教育是協助個人發展潛能、實現自我、適應環境，進而改善環境的一種社會化歷程。餐飲科教師在編輯實習課程相關教材講義時，通常會與同儕老師合作，或者多傾向請教學經驗豐富且有經驗的老師和業師。編輯過程會綜合考慮學生的起點行為、程度落差、證照試題、歷年技藝競賽試題、餐飲潮流、食品安全與衛生、食品營養和保健觀念，以及餐飲趨勢變化等方向來編輯學生實習課程、證照和技藝競賽培訓教材。

(1) 訪談原始資料

「...請教一些有經驗或資深的前輩，然後也會上網站參考看看有什麼題材，結合現在社會餐飲趨勢與變化，還要看看孩子的程度編教材，如果編太難，學生沒辦法吸收；若編得太簡單，吸引不了學生興趣。考量食譜對學生學習比較上手，失敗率較低的食譜較適合作為

教材。」(T03-2：9-12)

「...我會參考知名老師部落格、FB 社團、 You tube 影片等餐飲相關報導吸引學生興趣。從 google 入口網站網絡尋找資料很方便。但是麻煩的是要篩選適合實習課、競技等輔導課程教材資料不容易...」

(T12-2：37-38)

「...我們會從業界同事與網路找尋現在流行商品的資訊，然後來做成一些商品配方跟餐飲趨勢，然後我們也會去請教現在所謂的業界比較厲害的師傅來問他說有什麼比較好的配方啊，或產品做設計，最後確認訂教材方向和學習主題...」(T13-2：30-33)

「...學生的程度落差會比較大一點，因為學生的程度他會有程度好的和一般的，設計講義的部份一定要難易適中、並且要顧及學的程度落差的部份來編講義，又不能讓程度好的覺得太簡單，程度一般的又拒絕學習認為太難，這是最麻煩的一件事兒...」

(T15-3：23-27)

「...我會結合餐飲潮流來設計符合餐飲趨勢變化的教材，來增加課程的多元化與豐富性，實習課程濃縮、簡化、減量的部分會針對學習低成就的學生...」(T17-3：1-7)

(2) 過濾訪談與關鍵詞

不論新進、業師轉任或資深教師，對自編教材的要求均有共同特點就是必須符合餐飲趨勢與學生程度。

「...請教資深前輩，然後也會上網站參考看看有些什麼題材，結合現在社會餐飲趨勢與變化，孩子程度編教材，如果編太難，學生沒辦法吸收；若編太簡單，吸引不了學生興趣...」(T03-2：9-12)

「...我會參考知名老師部落格、FB 社團、 You tube 影片等餐飲相關資訊吸引學生興趣。網絡尋找資料很方便。但要篩選適合實習課、競技等輔導課程教材資料不容易...」(T12-2：37-38)

「...我們會從業界同事與網路找尋現在流行商品的資訊，然後來做成一些商品配方跟餐飲趨勢，然後我們也會去請教現在所謂的業界比較厲害的師傅來問他說有什麼比較好的配方啊，或產品做設計，最後確認訂教材方向和學習主題...」(T13-2：30-33)

「...學生的程度落差會比較大一點，設計講義一定要難易適中、並且要顧及學的程度落差來編講義，不能讓程度好覺得太簡單，程度一般的認為太難又拒絕學習...」(T15-4：11-17)

「...結合餐飲潮流來設計符合餐飲趨勢變化的教材，增加課程多元化與豐富性，實習課程濃縮、簡化、減量的部分會針對學習低成就的學生...」(T17-3：1-7)

(3) 訪談演繹結果

餐飲科教師除了蒐集適合的教學資源之外，更要思考、歸納與整理餐飲教學資源，以設計適合的教材內容，也要針對學生程度落差差異大的學生，依照學生程度的不同，大多的餐飲科教師在實習課程設計教材內容上會參考課程設計「加深」、「加廣」、「濃縮」、「簡化」、「減量」、「分解」及「替代」的概念來調整與設計實習課程教材，在課程「加深」的部份，會針對學生實習課程中學生最容易混淆專業知識和技能來「加深」其觀念；課程「分解」的部份，會針對學生實習課程中比較困難的操作技巧流程做細部「分解」動作來強化其專業技能；課程「加廣」的部份，會結合餐飲潮流來設計符合餐飲趨勢變化的教材，來增加課程的多元化與豐富性；課程「濃縮」、「簡化」、「減量」的部分會針對學習低成就的學生，將繁瑣的實習操作流程「濃縮」、「簡化」、「減量」；課程「替代」的部份，針對學習成效低落的學生，設計一些可以提高學習成效的課程來引起動機與學習意願，例如：設計失敗率較低的食譜、結合餐飲潮流來設計食譜、實習操作流程的簡易口訣和編排。編制多元且符合時勢的教學教材，

將實習課程修正與轉化成學生能理解的內容，以提升學生興趣及滿足實習課教學需求，這些都是目前餐飲科教師在編製實習課程教材中自編教材、輔導證照與輔導技藝競賽的資訊需求。

此外，對於當前流行可能成為證照與技藝競賽比賽學術科的教材、評分標準和操作流程注意事項，老師們除了請教餐飲實習課程相關領域的專家與學者，更是會查詢網路、餐飲工會、餐飲相關社團或知名主廚部落格來進行資料蒐集、分析與彙整，使得教材更為豐富、完整與符合學生程度為依據。然而，從網路上所蒐集的資訊多，需花時間篩選與證照、技藝競賽比賽相關的資料。

2. 補充最新教材

新進教師、技術教師及資深教師皆會以更新、補充講義資料為教學需求之一。老師們通常會參考教科書與整合中西餐飲相關書籍、研習與研討會資料，最後加入自己的專業經驗與建議而成為更新教材的參考依據。

(1) 訪談原始資料

「...參考資料來源會從西餐類的參考書籍及網路上視頻來做整合，加上參加西餐研習、網路蒐集西餐影片、圖片，及平時課堂示範的影片、成品照片等，將所有資料彙整歸納教材融入課程活動中。」

(T05-2：10-16)

「...業界的餐點料理會隨著大眾流行口味而定，所以我會以餐飲業的流行趨勢作為更新教材的方向之一，尤其是實習課程，讓學生了解餐飲科課程是隨著業界趨勢前進的...」(T15-5：20-22)

「...我會從 LINE 群組和網路社團群組向學員請益並蒐集資料。同時，擔任監評時，監評老師之間會互相討論，然後如果有不錯教學技巧與食譜和配方會互相討論和分享，累計教學檔案和資料，應用到實際教學的現場。」(T08-2：12-15)

(2) 過濾訪談與關鍵詞

「...資料來源會參考西餐類書籍及網路上視頻，參加西餐研習、網路西餐影片、平時課堂示範影片、成品照片等，彙整教材融入課程活動中。」(T05-2：10-16)

「...業界餐點料理會隨著大眾流行口味而定，以餐飲業流行趨勢更新教材，尤其是實習課程，讓學生了解餐飲科課程是隨著業界趨勢...」(T15-5：20-22)

「...網路社團群組向學員請益並蒐集資料。同時監評老師之間如果有不錯教學技巧、食譜和配方會互相分享，蒐集教學檔案和資料，應用到實際教學與輔導課程。」(T08-2：12-15)

(3) 訪談演繹結果

從訪談過程中可知，教師們除了參考教科書與整合餐飲相關書籍、研習與研討會資料外，教師們也會透過網路與社團群組蒐集相關訊息，會收集證照檢定資料與監評老師分享討論，並實作後修正教材資料，以確認教材內容的合適程度，最後才應用於實習、輔導與競技課程中。

(二) 遭遇困境

1. 圖像處理

資深教師與技術教師通常具有多年的教學經驗與餐飲實務經驗，會將餐飲教學與實務經驗透過編制講義記錄下來作為教材。然而，編制過程通常會遇到的困難是拍攝食譜照片與圖片後製處理等。

(1) 訪談原始資料

「...現有的食譜我們都有了，搜尋食譜倒不是問題，編制烘焙講義最困難的部分就是拍攝食譜的流程與圖片處理很耗時間，每一個操作流程都要拍照而且還要分解動作來拍照，拍完照照片又要篩選，萬一照片沒有拍好又要重拍一次！拍好的照片要排版與編制...」(T01-

3：32-36)

「...我通常會以業界最新的料理與過去歷年證照考試題目做為更新教材參考，所以有些食譜我會親自拍攝，但是拍攝後的美編與影像後製就讓我很傷腦筋了，畢竟影像處理不是我的專業...」(T11-3：22-25)

(2) 過濾訪談與關鍵詞

「...現有食譜都有，搜尋食譜不是問題，編制烘焙講義就是拍攝食譜流程與圖片處理很耗時間，拍完照照片又要篩選，萬一沒有拍好要重拍！照片要排版與編制...」(T01-3：32-36)

「...以業界最新料理與過去歷年證照考試題目做為更新教材參考，食譜會親自拍攝，但是拍攝後美編與影像後製很傷腦筋，畢竟影像處理不是我的專業...」(T11-3：22-25)

(3) 訪談演繹結果

自編講義其實與出版書籍的過程一樣，實習課程的操作流程與技巧的內容中，課程示範操作流程順序要正確、圖文敘述與編排必須嚴謹且盡可能盡善盡美，讓學生或讀者能容易瞭解作者的圖文表達方式。通常圖片的拍攝與後製處理則佔據大部分的編輯時間，對於非美工專業的餐飲教師更是另一種挑戰。

2. 問題解答

教師每年需重新調整考古題內容與編輯最新技藝競賽比賽相關教材，以提供學生最新且完整的訓練教材。然而，新進教師有時面臨編輯教材當下，考題解答仍處於尚未公布情形，使得教師必須上網搜尋求解或尋求書商協助，造成編輯訓練選手教材延宕或只能後續補充訓練的教材。

(1) 訪談原始資料

「..常會面臨的是每學年的題目微幅調整，在調整方式還沒公告的時候，卻又要面臨新的一個考驗，透過網絡與其他管道都搜尋不到的

時候，換題目或調整題目是相當的困擾...」(T03-3：5-8)

「...更新證照輔導教材是每年例行性的作業，除了與科內教師討論與交換資料外，我們還會透過書商快速更新歷屆證照考題的能力，請書商提供相關資料，減輕我們準備教材的負擔...」(T06-3：7-9)

(2) 過濾訪談與關鍵詞

「...每學年證照題目微幅調整，調整方式還沒公告時，透過網絡與其他管道都搜尋不到，換題目或調整題目是相當的困擾...」

(T03-3：5-8)

「...更新證照輔導教材是每年例行性的作業，除了與科內教師討論與交換資料外，我們還會透過書商快速更新歷屆證照考題的能力，請書商提供相關資料，減輕我們準備教材的負擔...」(T06-3：7-9)

(3) 訪談演繹結果

證照輔導教材所使用的試題也需年年更新，圖片處理與試題解答則成為教師編輯教材過程中較為困擾之處。

二、輔導證照

(一) 教學資訊需求

1. 自身輔導經驗不足

有些新進老師剛接學生證照輔導時，礙於教學經驗不足，通常會轉向請教資深教師過去輔導經驗。尤其對於特殊生或學習低成就的學生，必須要有針對特殊生或學習低成就的學生設計另外的實習教學課程，利用個別化教學與精熟學習，將這些課程用適合他們的教材教法來提升特殊生或學習低成就的學生的學習成效。

(1) 訪談原始資料

「...初入教學職場，了解學生的程度與學習態度是老師應該要觀

察的，因為這會影響輔導成效，所以我會不斷地請教資深教師，針對低成就或者一些特殊生，請益過去的教學經驗...。」

(T3-2：15-18)

「...隨著特殊生的增多，如何協助這群特殊的孩子提升學習力。我會先請教有相關經驗的資深教師，編輯適合的教材與進度，再針對孩子進行個別教學...。」(T12-3：25-29)

「...我比較對輔導特殊生沒有經驗，一定要找出特殊的教學方法才能提升他們的成就與學習動力。我會請教科內有相關經驗的資深教師，關於特殊生教材的編寫，如濃縮、簡化、減量、分解及替代等，必要時採用個別教學、精熟學習...。」(T18-3：20-23)

(2) 過濾訪談與關鍵詞

「...了解學生程度與學習態度是老師應該要觀察的，因為這會影響輔導成效，不斷地請教資深教師的教學經驗，針對低成就或者一些特殊生...。」(T3-2：15-18)

「...隨著特殊生的增多，協助特殊孩子提升學習力。先請教有相關經驗資深教師，編輯適合教材與進度，再進行個別教學...。」(T12-3：25-29)

「...輔導特殊生沒有經驗，找出特殊教學方法提升他們的成就與學習動力。請教有相關經驗的資深教師，針對特殊生教材編寫，如濃縮、簡化、減量、分解及替代等，必要時採用個別教學、精熟學習...。」(T18-3：20-23)

(3) 訪談演繹結果

新進教師在準備實習課程設計教材內容，參考課程設計「濃縮」、「簡化」、「減量」、「分解」及「替代」的概念來調整與設計，這些實習課程教材必須花較多時間擬定出適合特教生的教材與教法，規劃合宜的教學進度給予精熟學習與個別適性教學。

2. 善與書商合作

資深教師會善用與書商的關係，協助更新證照題目。主要目的希望能降低工作負擔且立即更新教材資料，同時也能透過書商彙整與分析後的考題資訊，瞭解最新與歷年考題的差異與趨勢。

(1) 訪談原始資料

「...如果丙級證照題目有更新，通常書商蒐集資料比較快速，立刻提供更新的部分，比如說修改的飲調丙級證照題型部分與注意事項；此外，書商也會提供修改後的丙級證照題型教學光碟片，其實書商的資源是最好...」(T06-3：22-25)

「...為了節省時間與提升教材準備效率，我和幾位老師會請書商提供最新丙級證照題目，因為書商蒐集資料一定比較快，而且書商也會提供證照題型教學光碟片，很方便的...」(T17-4：21-23)

(2) 過濾訪談與關鍵詞

「...丙級證照題目更新，書商蒐集資料比較快速，比如說飲調丙級證照題型；此外，書商也提供修改後丙級證照題型教學光碟片...」(T06-3：22-25)

「...節省時間與提升教材準備效率，會請書商提供最新丙級證照題目，書商蒐集資料比較快，而且也會提供證照題型教學光碟片...」(T17-4：21-23)

(3) 訪談演繹結果

餐飲教師在輔導證照過程會思考任何可能的教材教法以促進輔導的成效，不管是參與校內外證照輔導機構或研習，或者與書商合作進行證照考題的分析與更新，皆能幫助教師提升輔導證照準備效率。

3. 加強特殊生能力

「學生通過證照」是餐飲老師的期望。尤其對一些特殊生或學習低成就的學生會是很大的挑戰，老師則必須花更多時間與精神陪伴。

(1) 訪談原始資料

「...如果學生知識落差很大，比如說特殊生現在越來越多的情況之下，怎麼樣協助程度比較低成就的孩子。去年有輔導那個特教生考證，然後他們裡面智能障礙的程度有分輕度跟重度，針對重度的我會個別教學，就等於其他學生他們都可以自行操作的時候，我就會對那個學習比較緩慢的孩子，甚至我會找學姐當小老師，我一步一步慢慢帶著他做，那他練習的時間可能就比別人還要來得長...」(T04-3：25-31)

「...特殊生的學習通常是老師們要多費心思的部分，我會特別注意特殊生的學習進度與狀況，當他們進度落後時，下課時給予個別指導或者精熟學習，一步步引導和說明，希望藉由個別輔導提升他們的信心與毅力...」(T09-3：22-25)

「...雖然近年來特殊生有增加的趨勢，但對於特殊生的輔導方式我和其他老師們也有一些教學策略與方法，除了精熟學習外，簡化講義提升特殊生對教材的認知是我們常使用的方法，下課時也會特別留意需要個別指導的學生...」(T14-4：23-26)

(2) 過濾訪談與關鍵詞

「...學生知識落差很大，怎麼樣協助低成就的孩子。去年有輔導那個特教生考證，然後他們裡面智能障礙的程度有分輕度跟重度，針對重度會個別教學，對學習比較緩慢的孩子，會找學姐當小老師，練習時間就比別人長...」(T04-3：25-31)

「...特殊生的學習通常是老師們要多費心思的部分，我會特別注意特殊生的學習進度與狀況，當他們進度落後時，下課時給予個別指導或者精熟學習，一步步引導和說明，希望藉由個別輔導提升他們的信心與毅力...」(T09-3：22-25)

「...對於特殊生輔導方式有一些教學策略與方法，除了精熟學習

外，簡化講義提升特殊生對實習教材的認知，下課時也會特別留意需要個別指導的學生...」(T14-4：23-26)

(3) 訪談演繹結果

餐飲科教師除了要提升自己在特殊生或學習低成就的學生在個別教學與精熟學習的教學方法與技巧之外，更是要設計適合特殊生或學習低成就的學生的實習課程教材教法，來提升特殊生或學習低成就的學生的學習動機、證照及格率與教學成效。

(二) 學生學習態度

資深教師普遍認為影響學生學習態度的因素很多，如教材太單調或太難、教學方法不夠有趣、班級學習氣氛不熱絡等。

1. 訪談原始資料

「...丙檢教學並不困難，然而要提升學生學習動機和態度較為困難，因此需要用不同的方法，提升班上學習風氣，適當調整每個班級的教學方式與風氣...」(T01-4：8-11)

「...不管是否為實習課，教師最大的挑戰是如何針對學生的狀況使用不同的教學方式，吸引學生目光以提升學生學習態度，這才是老師們需要學習的地方...」(T04-4：9-12)

「...過去當學生時，老師曾使用過適性化教學方式，依據學生的學習狀況，給與適性教材教法，對學生的學習態度與動機會有所提升...」(T012-3：12-15)

2. 過濾訪談與關鍵詞

「...提升學生學習動機和態度較為困難，需要用不同方法，提升學習風氣，適當調整班級教學方式與風氣...」(T01-4：8-11)

「...教師最大挑戰是針對學生的狀況使用不同的教學方式，吸引學生目光以提升學生學習態度...」(T04-4：9-12)

「...使用過適性化教學方式，依據學生學習狀況給與適性教材教法，

學生的學習態度與動機會有所提升...」(T012-3：12-15)

3. 訪談演繹結果

對資深教師而言，除了定期更新教材資料外，仍須思考學生程度落差和餐飲潮流，採用合宜的教學方式與適性化教材，才能引起學生學習動機。

三、輔導技藝競賽

(一) 教學資訊需求

1. 蒐集技藝競賽資料

教師平時訓練學生時，必須廣泛蒐集各式比賽資訊與題目，與學生討論與分析比賽題目所需食材、烹飪方法與擺盤呈現、技藝競賽評分標準、技藝競賽比賽內容中操作流程的規範與注意事項等，訓練學生獨立思考與團隊合作的默契的同時，也能培養學生習慣比賽氛圍，比賽時能駕輕就熟。

(1) 訪談原始資料

「...比賽之前，平時要大量蒐集各式比賽資料，才有足夠時間訓練選手。平時有準備訓練選手時，首先我會以平時收集資料和學生討論，判斷食材內容，再透過經驗教育安全、法、烹調手法等觀念...」

(T03-3：24-28)

「...上實習課時，我會培養學生們有比賽氛圍的感覺，因為平時練習有比賽的氣氛時，才能掌握比賽時間與比賽步調，也才能習慣比賽的氣氛，不至於怯場或亂了步調...」(T06-3：25-28)

「...技藝競賽過程講求團體合作的精神，因此要平常練習時，我除了給學生不同競賽題目與料理技巧外，我會專注學生們的團隊合作與次序，告訴他們練習時如何構思題目與安排製作順序...」

(T14-3：21-24)

「...龜甲萬醬油舉辦的美食比賽時，會以醬油為主題，因此用量

要多，也要先收集以醬油烹調方式，了解新產品是什麼？若要推出新產品，需了解新產品的特色和適合的烹調方式，整合他的產品使菜色和烹調法多元化...」(T19-2：16-22)

(2) 過濾訪談與關鍵詞

「...比賽之前，要大量蒐集各式比賽資料，才有足夠時間訓練選手。準備訓練選手時，會以收集資料和學生討論，判斷食材內容，以經驗教育安全、法、烹調手法等觀念...」(T03-3：24-28)

「...上實習課時，培養學生比賽氛圍，平時練習有比賽氣氛，才能掌握比賽時間與比賽步調，也才能習慣比賽氣氛...」

(T06-3：25-28)

「...技藝競賽過程講求團體合作精神，平常練習時，除了給不同競賽題目與料理技巧外，專注學生團隊合作與次序，如何構思題目與安排製作順序...」(T14-3：21-24)

「...舉辦美食比賽時，以醬油為主題，要先收集以醬油烹調方式，了解新產品特色和適合的烹調方式，整合產品使菜色和烹調多元化...」(T19-2：16-22)

(3) 訪談演繹結果

除了料理技術外，技藝競賽中的團隊合作與紀律，是學生實習課程中重要的技能之一。因此，平時要加強訓練學生團隊合作與默契，當比賽時將能發揮整體戰力與實力。

(二) 遭遇困境

1. 學生自信不足

部分學生比賽前所面臨的問題是對自己缺乏信心和堅持力不夠，尤其初次比賽的學生，由於欠缺比賽經驗與磨練，遇到困難與挫折的時候很容易在訓練的過程，學習成效停滯不前，甚至中途退出。

(1) 訪談原始資料

「...建立學生的動力和自信心是老問題了，我們的學生其實自信心比較不足，所以你必須要一直給他心理建設，而且他們會比較沒有毅力、沒辦法堅持。經常反覆再練習，能夠沉的住氣，一再地鼓勵他，否則要他能堅持到最後不放棄，簡直是困難的一件事...」(T16-3：36-38)

「...訓練比賽的時候就是很擔心的學生沒毅力前面 OK，但是後面又說不比了，沒有辦法打持久戰。或是參賽學生只有一個學生，只要這個學生有狀況沒辦法參賽，所有為這個比賽付出的心力，也都白費了!所以帶學生比賽最好多鼓勵學生多一點人參加，除了可以互相打氣、互相學習之外，有人中途退出了，還可以繼續參賽...」(T17-4：14-18)

(2) 過濾訪談與關鍵詞

「...學生自信心比較不足，所以必須給心理建設，而且比較沒有毅力、無法堅持。經常反覆練習與鼓勵，能堅持最後不放棄...」(T16-3：36-38)

「...擔心的學生沒毅力，沒有辦法打持久戰。或是參賽學生只有一個學生，只要這個學生有狀況沒辦法參賽，所有為這個比賽付出的心力，也都白費了!多鼓勵學生多一點人參加，可以互相打氣、互相學習...」

(T17-4：14-18)

(3) 訪談演繹結果

選手培訓的過程，學生必須背負著比賽的壓力和對得獎的期許，再加上選手大部分的訓練時間通常是一個人孤軍奮鬥，整天待在實習教室，一而再重複操作與練習老師所設計的技藝競賽培訓教材與流程，練習過程是孤單寂寞的，因此培訓的教師在選手心理輔導與建設上，反而成為教師平時必備的功課，培訓選手不僅僅只是在技術層面的強化，更是要全方位的顧及選手的內心感受與專業知識技能呈現。

2. 學習瓶頸、盲點或學習停滯期

在訓練技藝競賽選手的過程中，學生難免會遇到學習瓶頸、盲點或

學習停滯期，致使學習成效與培訓課程進度趨緩，甚至學習困難與停滯。

(1) 訪談原始資料

「...如果訓練遇到盲點啊，先看哪裡出問題，每個學生在比賽過程都會有撞牆期，學生需要休息，再來尋找相關資源，尋求解決方法，如業師、相關餐飲科教師...」(T07-4：7-8)

「...用我傳統方法帶學生，學生可能在比賽時會有挫折感，因為學校老師教的東西比較基礎，如果說沒有業師教、專門科系老師、相關科系教師，學生要拿到好成績蠻困難的...」(T11-4：1-5)

(2) 過濾訪談與關鍵詞

「...訓練遇到盲點，先看問題，學生比賽過程會有撞牆期，需要休息，尋找相關資源與解決方法，如業師、相關餐飲科教師...」(T07-4：7-8)

「...用傳統方法，學生可能在比賽時挫折感，學校老師教比較基礎，如果沒有業師、專門科系老師、相關科系教師，要拿到好成績蠻困難的...」(T11-4：1-5)

(3) 訪談演繹結果

技術教師與資深教師都認為必須深入瞭解造成學生學習瓶頸、盲點或學習停滯期的原因，透過各種不同的教學方法與教學相關資源來尋求所有可能的解決選手的瓶頸、盲點或學習停滯期的方法，讓選手培訓的計畫與進度持續進行，提升其學習與培訓的成效。此外，部分餐飲培訓教師認為要提高技藝選手的學習成效與技能，訓練選手的過程中不能僅靠培訓老師一個人的力量，訓練選手更是要透過各種不同的教學資源，比如科內老師、大專院校講師或業界教師的協助與參與才能維持學生參賽的正向思維與鬥志，並且提升技藝選手的專業知識與技術。培訓教師所設計的培訓課程之教法教材上，更是要採用多元的教學資源來尋求所

有可能的解決選手的學習瓶頸、盲點或學習停滯期與提升學習成效的方法，讓培訓計畫與學習進度持續進行，才能提升與擴展學生技藝競賽的能力與視野。

表 4-2 不同年資類型與不同實習類型之教學資訊需求

	新進教師	技術教師	資深教師
中餐烹調	<ul style="list-style-type: none"> ● 準備課程教材(含實習與輔導) ● 解決學生課業問題 ● 教學活動課程設計 ● 班級經營 	<ul style="list-style-type: none"> ● 準備課後教材(含實習與輔導) ● 解決學生課業問題 ● 學術科資訊 ● 班級經營 	<ul style="list-style-type: none"> ● 準備課後教材(含實習與輔導) ● 解決學生課業問題 ● 科技融入教學法 ● 學術科資訊 ● 技藝競賽資訊
西餐烹調	<ul style="list-style-type: none"> ● 準備課程教材(含實習與輔導) ● 解決學生課業問題 ● 教學活動課程設計 ● 班級經營 	<ul style="list-style-type: none"> ● 準備課程教材(含實習與輔導) ● 解決學生課業問題 ● 技藝競賽資訊 ● 班級經營 ● 學術科資訊 	<ul style="list-style-type: none"> ● 準備課後教材(含實習與輔導) ● 解決學生課業問題 ● 科技融入教學法 ● 學術科資訊 ● 技藝競賽資訊
烘焙	無訪談者	無訪談者	<ul style="list-style-type: none"> ● 準備課後教材(含實習與輔導) ● 科技融入教學法 ● 解決學生課業問題 ● 技藝競賽資訊 ● 學術科資訊
飲料調製	無訪談者	無訪談者	<ul style="list-style-type: none"> ● 準備課後教材(含實習與輔導) ● 解決學生課業問題

			題 <ul style="list-style-type: none"> ● 科技融入教學法 ● 提升專業新知 ● 技藝競賽資訊 ● 學術科資訊
餐旅服務	無訪談者	無訪談者	<ul style="list-style-type: none"> ● 準備課後教材(含實習與輔導) ● 尋找課程趣味方法 ● 尋找專業新知 ● 技藝競賽資訊 ● 學術科資訊 ● 科技融入教學法

資料來源：研究者彙整 20 教師訪談結果

在餐飲教師之資訊需求問卷調查結果，如表 4-3，在教學資訊需求上，顯示餐飲教師在準備餐飲科教學活動課程時，主要的資訊需求可分為「課前」、「課中」及「課後」。課前需求為「教科書與教師手冊」及「課程相關教材與圖片」，主要課前需了解教科書內容與準備相教材與圖片；課中需求為「解決學生提出的問題」、「資訊科技融入教學方法」及「班級管理」，主要課中需進行班級管理，透過資訊科技融入教學方法，以及學生能學習上的問題；而課後需求為「學術科相關專業新知」、及「教學方法相關資訊」，主要課後自我充實以學術科相關專業知識與教學方法為主。

在資訊需求來源上，顯示飲教師在準備餐飲科課程所需參考資料，主要資訊需求來源之前三項為「網路資源」、「相關書籍」及「詢問同事好友」，顯示教師準備餐飲相關課程會先以搜尋網路資源為主，之後再查詢相關書籍。主要參考資料類型前三項為「投影片」、「實物展示」及「圖片／照片」，顯示教師們教學最常以投影片、圖片及製作實體菜餚作為教學媒體類型。除了補充課程教材為需求之外，餐飲教師(特別是資深教師)會花時間找尋教學資訊的因

素前兩項為「想吸引學生注意力讓課程更有趣」及「想補充教材內容，擴展學生見聞」，想讓課程更有趣吸引學生注意力並啟發學習動機。

表 4-3 餐飲教師之資訊需求問卷調查結果

項目		依統計數排序
1.請問在準備餐飲科教學活動課程時，您會有哪些方面的資訊需求？		
課前	(1) 教科書與教師手冊	16
	(2) 課程相關教材與圖片	9
	(3) 課程相關延伸教材	7
	(4) 網路相關學科電子資源	4
	(5) 教學參觀活動計畫	1
	(6) 相關展覽活動	1
課中	(1) 解決學生提出的問題	12
	(2) 資訊科技融入教學方法	11
	(3) 班級管理	10
	(4) 教學檔案管理	4
	(5) 資訊科技軟、硬體支援	2
課後	(1) 學術科相關專業新知	8
	(2) 教學方法相關資訊	7
	(3) 學術科相關活動資訊	5
	(4) 教育理論最新發展	2
	(5) 資訊素養、資訊科技融入教學	1
2.請問您平常在準備課程時，主要是利用那些參考資料？		
(1) 網路資源	15	
(2) 相關書籍	12	
(3) 詢問同事好友	9	
(4) 教師手冊	8	
(5) 坊間「參考書」	4	
(6) 電視報導	2	

(7) 學術論文	1
3.請問您有那些因素會促使您特別花時間找尋教學資訊？	
(1) 想吸引學生注意力讓課程更有趣	15
(2) 想補充教材內容，擴展學生見聞	12
(3) 自編教材時	5
(4) 丙檢課程題型更改	4
(5) 增長教師專業知能	3
(6) 丙檢課程題型修正	2
(7) 讓學生更易了解課程	2
4.請問您平常在上課時，除了課本外，會採用那些資料類型進行教學？	
(1) 教學影片	10
(2) 實物展示	9
(3) 圖片／照片	8
(4) 實地觀摩	4
(5) 錄影帶	2

資料來源：研究者彙整 20 教師訪談結果

第四節 實習課程教學資訊行為

本節主要探討餐飲科教師於實習課教學資訊需求特徵、資訊覺察與發現資訊，餐飲教師經由深入訪談與問卷調查後，教師教學資訊需求依不同年資類型與不同實習類型分類結果，訪談摘錄彙整如表 4-4。由表 4-4 可知，除烘培、飲料調製與餐旅服務等課程之新進教師與技術教師並無訪談教師參與之外，中餐烹調與西餐烹調之新進教師及技術教師位以尋網路資源為首要考量，其次為請教資深教師或業界同儕，或者校外圖書與研討會資源等；然而資深教師的方法大多以詢問學者專家作為蒐集教學資訊的來源，其次為搜尋網路資源與校外圖書館。

表 4-4 不同年資類型與不同實習類型教師之教學資訊行為

	新進教師	技術教師	資深教師
中餐烹調	<ul style="list-style-type: none"> ● 搜尋網路資源 ● 請教資深教師 ● 校外圖書館 	<ul style="list-style-type: none"> ● 搜尋網路資源 ● 請教業界同儕 ● 研討會 ● 中華餐飲文化圖書館 	<ul style="list-style-type: none"> ● 詢問學者專家 ● 搜尋網路資源 ● 研討會
西餐烹調	<ul style="list-style-type: none"> ● 搜尋網路資源 ● 請教資深教師 ● 校外圖書館 	<ul style="list-style-type: none"> ● 搜尋網路資源 ● 請教業界同事 ● 權威老師的部落格 ● 中華餐飲文化圖書館 	<ul style="list-style-type: none"> ● 請教同儕教師 ● 搜尋網路資源 ● 研討會
烘焙	無訪談者	無訪談者	<ul style="list-style-type: none"> ● 找書商合作 ● 請教同儕教師 ● 搜尋網路資源 ● 權威老師的部落格
飲料調製	無訪談者	無訪談者	<ul style="list-style-type: none"> ● 詢問學者專家 ● 搜尋網路資源 ● 校外圖書館
餐旅服務	無訪談者	無訪談者	<ul style="list-style-type: none"> ● 詢問學者專家 ● 搜尋網路資源 ● 校外圖書館

資料來源：研究者彙整 20 教師訪談結果

餐飲科教師之資訊行為搜尋管道中，前三名分別為網路搜尋、研習進修與領域專家等具體管道，如表 4-5。

表 4-5 餐飲科教師之資訊行為搜尋管道

	(1)網路搜尋	(2)研習進修	(3)領域專家
中餐烹調	<ul style="list-style-type: none"> ● 餐旅群科中心 ● 桃園市中餐服務人員職業工會 ● 社團(就是愛做菜、外婆私房菜、開心料理的廚房、手做料理家常拿手菜、阿基師、老媽的私房菜、阿芳小吃) ● 楊桃美食網、料理123 	<ul style="list-style-type: none"> ● 大專院校(健行、萬能、黎明、德林、南亞、醒吾、弘光) ● 寒暑假教師公民營 ● 淡水商工餐旅群科中心 ● 中華穀類食品技術研究所 ● 桃園市餐飲工會 	<ul style="list-style-type: none"> ● 監評 ● 業師 ● 書商 ● 教科書作者 ● 科內同事 ● 大專院校教師 ● 相關領域教師 ● 大學同學
西餐烹調	<ul style="list-style-type: none"> ● 餐旅群科中心 ● 西餐餐飲工會 ● 甜點中西餐食譜 ● 楊桃美食網、料理123 ● 社團(西餐美食交流網、媽媽家庭餐譜、詹姆士、銳鐵居家料理小教室、日本茶千鳥) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 救國團 ● 廚藝教室 ● 私人工作坊 	
烘焙	<ul style="list-style-type: none"> ● 中華穀類食品技術研究所 ● 餐旅群科中心 ● 網路社團(呂昇達老師的學習日誌、漢克的料理、邱獻勝 		

	<p>師傅的烘焙天地、 就愛玩烘焙、chef 手感烘焙、貝克街 甜點討論社、果凍 花教學網、鮮奶油 造型蛋糕、我愛做 麵包、樂做包子饅 頭趣、蛋糕糖人大 玩咖、為您嘉油、 辣媽 shania)</p>		
飲料 調製	<ul style="list-style-type: none"> ● 五洲餐飲教育中心 ● 開源食品 ● 餐旅群科中心 ● 社團(104 飲調 bar、 養生飲品、109 達德 飲調丙檢、南大飲 調社、團&咖啡、 Latte Art 拉花練功 坊) 		
餐旅 服務	<ul style="list-style-type: none"> ● 餐旅群科中心 ● 社團(2x2 餐旅服務 與技術、技能競賽 充電讚、Health Wisdom Training、 羅金成-餐桌禮儀及 飲食文化教育、東 專餐服社、餐旅群 教材教法) 		

資料來源：研究者彙整 20 教師訪談結果

另外，從教師資訊行為問卷調查彙整結果，如表 4-6，餐飲教師尋求所需資訊的途徑，可分為人際互動、組織機構與研討會等三類。在人際互動上最常藉由與同事相互討論為首要選擇，其次為高中職餐飲學科教師；在組織機構上，最常蒐集廚藝教室或補習班相關資料，其次為大專校院相關系所；在研討會部分，則以教師教學工作坊為優先考量。教學方法上，多數教師以示範教學或師徒制為主。而影響取得教學資訊因素考量教學設備完善及取得方便性為最多。除此之外，大多數餐飲教師仍以網路資源作為搜尋來源，其中以入口網站搜尋為首要選項。

表 4-6 餐飲教師之資訊行為問卷調查結果

項目		依統計數排序
1.當從事教學活動有資訊需求時，您會尋求哪些途徑取得所需資訊？		
人際互動	(1) 同事互相討論	12
	(2) 高中職餐飲學科教師	10
	(3) 專家學者	5
	(4) 大專院校教師	4
	(5) 個人的教學經驗	3
組織機構	(1) 廚藝教室或補習班	8
	(2) 大專院校	7
	(3) 圖書館	6
	(4) 業界(餐廳、飯店)	4
	(5) 書局	3
研討會	(1) 學術科教學工作坊	6
	(2) 學術科教學研究會	4
	(3) 學術研討會	3
	(4) 展覽活動	2
其他管道	網路電子資源	14
2.在教學中最常使用哪些教學方法？		

(1) 示範教學	14
(2) 分組討論、報告	10
(3) 精熟學習	8
(4) 多媒體軟體展現	5
(5) 簡報教學	3
3.影響您取得教學資訊因素是？	
(1) 教學設備的完善及取得方便性	14
(2) 教學資源取得難易	5
(3) 教學經費的限制	4
4.教學時，您尋找資料的方式是？	
(1)入口網站搜尋	15
(2)閱讀蒐集相關期刊文獻	9
(3)桃園市高中職資料庫	8
5.在尋求資訊時，遭遇到阻礙的解決方式？	
(1)請教同事	10
(2)請教專業人員	6
(3)另尋其他可代替的資訊	5

資料來源：研究者彙整 20 教師訪談結果

第五節 實習課程教學資訊資源與圖書館使用

本節主要探討餐飲科教師使用圖書館與網路資訊資源對其在實習課程教學面之影響。此節欲說明之面向包含「使用圖書館目的」與「使用圖書館因素」如，「使用圖書館資源主要原因」、「使用圖書館資料類型」及「使用網路目的」與「使用網路遭遇困擾」等，說明如下：

一、使用圖書館目的：補充與更新上課教材

餐飲科教師中新進教師與資深教師大多會到圖書館。新進教師使用圖書館目的在於補充與更新上課教材，資深教師使用圖書館目的多半在於補充學科理論教材。

(一).訪談原始資料

「...學校圖書館藏書比較偏理論，內容也比較舊，沒辦法像那種大型聯合圖書館般館藏豐富又多元，若是鄉鎮或者市區圖書館，館藏就會比較豐富，餐飲教學需跟著時代腳步潮流走，學習內容也要不斷更新，因為餐飲流行資訊多變...」(T10-2：23-27)

「...其實學校圖書館藏圖書比較沒有隨著餐飲趨勢更新，也許是經費問題，反而校外市區或大學圖書館會比較有最新的資料與期刊，所以除了網路資源外，我大多會往中央大學圖書館、桃園市立圖書館等校外圖書館跑...」(T14-2：34-37)

「...本校圖書館藏書會偏理論且偏舊，除非有老師提出購置新的餐飲圖書建議，否則要有最新的餐飲圖書就比較不容易，因為經費問題。不過我還是會到校外圖書館或書局搜尋最新期刊，尋找最新餐飲訊息，業界朋友也會分享最新趨勢...」(T15-8：13-15)

(二).過濾訪談與關鍵詞

「...學校圖書館藏書偏理論且內容舊，大型圖書館般館藏豐富又多元，鄉鎮市區圖書館館藏較豐富。餐飲教學跟著時代潮流，學習內容不斷更新...」(T10-2：23-27)

「...學校圖書館藏圖書沒有隨餐飲趨勢更新，反而校外市區或大學圖書館有最新資料與期刊，除了網路資源外，中央大學圖書館、桃園市立圖書館等...」(T14-2：34-37)

「...本校圖書館藏書偏理論且偏舊，除非提出購置新餐飲圖書。不過還是會到校外圖書館或書局搜尋最新期刊，最新餐飲訊息，業界朋友分享最新趨勢...」(T15-8：13-15)

(三).訪談演繹結果

餐飲教師們想藉由教材補充與更新來豐富教學課程。而在選擇圖書館地點主要以校外圖書館為首要考量，如國家圖書館、大學圖書館、桃園市

立圖書館或書局等，考量因素是校外圖書館館藏量多元且較符合潮流趨勢。

此外，在問卷統計中，題項第九之一題「您最常使用哪一類型的圖書館？」中，也同樣顯示 20 位受訪者複選經常使用圖書館的類型中，統計結果依序為選擇桃園市立圖書館有 11 位、大學圖書館 10 位、國家圖書館有 8 位、本校圖書館 4 位、中華餐飲文化圖書館 3 位，然而無人選擇台北市立圖書館。由訪談與問卷資料可知，餐飲教師們多數選擇館藏豐富、書籍資料新穎且能符應時代趨勢的圖書館，才能滿足教師們的教學資訊需求。

二、使用圖書館因素

(一).實習課程學科理論資料館藏充足且豐富

在問卷統計中，題項第九之二題「使用圖書館因素」中，複選使用圖書館因素，統計結果依序為選擇資料充足且完整 10 位、交通方便有 9 位、開放時間長 3 位、有專業館員服務 1 位，但是選擇常舉辦各種學術講座為 1 位。由統計結果可知，圖書館館藏資料充足且完整是教師們主要的考量，其次考慮交通方便，故可推知倘若校內圖書館館藏資料不足且不新穎時，則選擇以桃園市立圖書館為主要使用因素。另外，訪談中有老師表示會選擇中華飲食文化圖書館，這類型的圖書館是屬於餐飲專業的圖書館，也是世界上目前唯一以蒐集中華飲食古籍，包含中華飲食文化中的天文、地理、歷史、文學、藝術、考古、文物、傳說、禮儀、習俗、美學、哲學、生活科學、生活文化與烹飪技巧等有密切關係之層面的圖書館，而且它除了保存了中華飲食文化的寶藏之外，更是免費提供社會大眾使用。有了這種類型的圖書館，可作為餐飲從業人員探討、研究、創新與提升餐飲知識與技能，使中華飲食文化能有系統的一脈傳承。

在訪談中，資深教師表示圖書館館藏以實習課程中學科理論的部分居多，圖書館在實習課程學科理論資料館藏充足且豐富，術科資料館藏比較過時，不新穎。技術教師則表示，如果要蒐集與參考當下最符合餐飲潮流

書籍，最好是去書局，書局的書都是最新出版的，所有餐飲流行趨勢與資訊都能在書局找到。

「...看書是一個充實自我管道，休假時候，不會選擇圖書館，因為館藏偏舊，了解現在餐飲潮流與趨勢要到書店，看到書裡有烹調技巧值得學習就會買...」(T15-3：12-15)

(二).滿足教學需求

在問卷統計中，題項第九之三題「使用圖書館資源主要原因」中，複選使用資源主要原因，統計結果依序為選擇可找到教學所需資料有 11 位、圖書館資源及各項設備都很完備有 8 位、借書有 7 位、閱讀報紙與期刊有 6 位、圖書館利用教育與餐飲科課程相結合有 2 位；然而，圖書館服務人員可以主動提供教學所需資訊與參加圖書館所舉辦活動皆為無被選擇。由統計結果可知，教師們主要認為校外圖書館藏較能搜尋到教學所需資料，其次認為圖書館中資源與設備較為充裕完善，較能符應教師規劃課程與活動之所需。

(三).使用資料類型

在基本資料問卷統計中，題項第九之四題「使用圖書館哪些資料類型」中，複選使用資料類型，統計結果依序為選擇圖書、期刊、報紙有 15 位、多媒體資源有 6 位，選擇高中職電子資料庫、研討會論文集、提供各種教學所需資訊皆為 3 位，其餘選擇圖書館線上公用目錄、光碟資料庫皆為 2 位。故，教師們至校外圖書館搜尋教材資料以圖書、期刊、報紙等紙本資料為主，其次為多媒體電子資料。

綜合上述餐飲教師應用圖書館相關資料於教學目的，多數新進教師與資深教師認為校外圖書館資源會比校內圖書館藏資源豐富且完整，也較能符合教學所需教材類型。此訪談結果也呼應本研究量化結果，教師們考量資訊資源管道的因素是「可用資訊多寡」與「是否容易找到資料」為主，如表 4-7 之題項 2。然而，即使找到相關教學資訊，教師們認為資訊蒐集過程中容易產生資料量過

多問題，導致無多餘時間進行資訊篩選。

表 4-7 餐飲教師之資訊資源搜尋管道相關問卷統計

項目	依統計數排序
1.您在尋求教學資訊資源時，較常利用那些管道？	
(1)網路搜尋	15
(2)研習與進修	10
(3)教師同儕	5
(4)書局(含網路書店)	4
(5)報章雜誌	3
2.您在選擇尋找教學資訊資源的管道時，會考慮那些因素？	
(1)可用資訊多寡	10
(2)該管道是否容易查找	9
(3)請教同儕教師	7
(4)請教專家學者	6
(5)找尋資訊時間長短	5
3.在找尋教學資訊資源時，曾遭遇那些困難？	
(1)資料量過多，難篩選	7
(2)找尋不到任何相關資料	5
(3)圖書館館藏太少	4
4.請問您現在任教的學校如何提升餐飲科的師資專業？	
(1)鼓勵參加校內外餐飲相關研習活動	16
(2)鼓勵老師參與餐飲相關學術研討會	15
(3)鼓勵老師參與餐飲相關展覽活動	3
5.請問現在任教的學校所舉辦提升餐飲科的師資專業的活動中哪一些對你比較有幫助？	
(1)校內外餐飲相關研習活動	15
(2)餐飲相關學術研討會	8
(3)在職進修	4

另外，除了圖書館資源為教師們蒐集資訊的管道外，本研究也蒐集餐飲科教師使用網路資訊資源對其在實習課程教學面之影響。探討面向有二，「使用網路目的」與「使用網路遭遇困擾」等，說明如下：

一、使用網路目的

不論在證照輔導、競藝競賽培訓與實習課程教學上，新進教師、技術教師與資深教師都會透過網路搜尋管道，搜尋證照、學術科試題修正和更新，透過網路搜尋教學資訊是最便捷的方式。

(一) 訪談原始資料

「...我會參考歷屆試題與從網路上抓一些和比賽相關的資料與影片，來擬定我訓練選手的課程與進度，也會讓烘焙選手看歷屆選手做出來的成品和比賽相關資料與影片，讓選手們能夠去觀摩別人好的作品，先模仿別人的作品的構圖巧思之後，隨著練習的次數增加，技術的提升之後，我會要求選手自己創新研發成屬於自己的成品...」(T01-5：1-3)

「...從網路搜尋餐飲相關資料是最方便快捷的管道，例如 YouTube 影片、知名餐飲教師 blog 等，都能找到最新料理題材與技巧。我也很鼓勵學生多觀摩線上影片，學習與模仿不同料理者或師傅的技巧與觀念，日後必能促類旁通...」(T02-3：31-33)

「...我常告訴學生，若有學好一道菜，一定要先學會模仿，從模仿過程中去體會每個步驟的道理...，因此，我會搜尋網路影片，讓學生從欣賞角度去思考，透過思考與討論，才能將知識與技巧烙印在腦海中，日後再親自下廚時，才能瞭解問題所在...」(T04-2：31-35)

(二) 過濾訪談與關鍵詞

「...參考網路上和比賽相關資料與影片，擬定訓練選手課程與進度，也會讓選手看歷屆選手做的成品和比賽影片，觀摩好的作品，模仿別人的作品與構思，隨著練習次數增加，技術提升，要求選手創作屬於自己的成

品...」(T01-5：1-3)

「...網路搜尋餐飲相關資料是最方便快捷的管道，例如 YouTube 影片、知名餐飲教師 blog 等，能找到最新料理題材與技巧。鼓勵學生多觀摩線上影片，學習與模仿師傅技巧與觀念...」(T02-3：31-33)

「...學好一道菜，要先學會模仿，從模仿過程中去體會每個步驟的道理...，搜尋網路影片，從欣賞角度去思考，透過思考與討論，將知識與技巧烙印在腦海，親自下廚時，才能瞭解問題所在...」

(T04-2：31-35)

(三) 訪談演繹結果

教師透過網路也會搜尋技藝競賽相關訊息、歷屆學術科考古題、各類型比賽的成品照和圖片與教科書等資料，結合餐飲潮流作為實習課程教學、輔導證照或培訓選手教材教法參考。同時，讓學生觀摩優秀選手的作品，作為擬定參賽的培訓計畫與策略。除了透過網路搜尋相關輔導資訊外，業界轉教師會藉西餐協會所建置的社群中，互相討論、觀摩取經，把在社群中所蒐集與統整的資訊留存下來，作為自己的教材資源。

「...其實我們也透過西餐協會、前輩的部落格或西餐師傅圈內建立網路社群，分享比賽資訊與經驗，把這些資料留存下來。比賽之前，西餐協會做培訓，務必讓選手能達到巔峰狀況。」(T15-4：21-24)

許多餐飲科教師會加入知名餐飲教師或業師的部落格、知名餐飲教師或業師的教學直播觀摩或加入餐飲相關 FB 社團，從這些網路社群中，和社群成員互相討論、觀摩、食譜交流與取經，其所蒐集與統整的資訊資源，作為實習課程、輔導證照與選手培訓的教學教材編制，以掌握當前中西式料理的最新作法與創意、餐飲競賽、餐飲潮流與新趨勢。

「...知名老師部落格分享影片和 FB 社團，及 you tube 影片，會做一些專題。我會針對餐飲科專題，尋找比較符合現在餐飲流行趨勢，盡量不去採用別人的配方...」(T13-2：37-38)

「...網絡上蒐集資料主要看知名教師中西餐成品的配色、擺盤，參考設計菜色的巧思，做菜趨勢已經發展成無國界料理，專業知識和技巧要有創意、變化和多元化...」(T19-3：5-7)

二、使用網路遭遇困擾

新進教師、技術教師與資深教師都認為能迅速找到證照輔導與考試資訊。然而，雖然網際網路有著彙集資料豐富且多元的優點，教師們卻必須花更多心思與時間上，從眾多蒐集資料中逐一篩選出適合證照輔導、技能競賽培訓、實習課程教學教材等資訊資源，網路搜尋過程中也遭遇一些困擾。本研究經由受訪者基本資料問卷統計分析彙整如下：

受訪者基本資料問卷統計中題項第十題「尋找網路資源時，通常會遇到那些困擾，對實習課教學有何影響？」中，複選使用網路所遭遇困擾選項，統計結果依序為選擇「資訊過多，沒時間過濾」有 16 位、「找不到所需資訊」有 5 位、「資訊內容貧乏」3 位、「網路傳輸時間慢」有 3 位、「軟硬體設備不足」有 3 位，最後「網路技巧不熟練」無人選擇。故，大多數教師們覺得困擾之處在於網路搜尋餐飲資料容易，但是需要時間過濾所蒐集的資訊，才能符應競賽、證照輔導與實習教學需求。此結果顯示餐飲教師在兼任招生工作後，反應備課時間遭到壓縮情況，因此在搜尋教材資訊後無多餘時間進行資料過濾與篩選。學者認為網路資料過濾與篩選能為防止資訊過於泛濫，協助使用者及時獲取有效資訊及資源，對教學資訊品質的控制有其必要性。

第六節 實習課程教學價值與學生學習關係

本節主要了解實習課程教學價值與學生學習關係，以及餐飲科教師對成功餐飲科教師的想法，欲探討與說明之面向，包含「證照、監評資格與教師實習課程教學之關係」、「學生學習成效與餐飲科教師教學生涯之成就」與「成功餐飲科教師之定義」等三面向，說明如下：

一、證照、監評資格與教師實習課程教學之關係：

(一) 具權威象徵

所謂「名正言順」。部分教師認為證照是代表餐飲科教師之基本專業能力與素養，甚至若擁有監評資格的老師在教學上能更具有說服力。

1. 訪談原始資料

「...我會跟學生說，老師不僅有乙級證照而且還是烘焙監評老師，當我在教學時會更具有權威性跟說服力，學生會比較信服，所以我覺得有烘焙乙級證照和監評資格，對我在烘焙教學專業能力上，相當有說服力...」(T01-5：12-14)

「...證照是身為一個餐飲科老師應該具備的基本能力和素養，我覺得證照這種東西的幫助並沒有那麼的明顯。反而是具有飲調監評資格，可以讓我在飲調教學上面，更具有權威性和專業性，在輔導學生丙級證照的時候，學生會對你這個飲調老師比較信服和肯定...」(T02-4：16-18)

「...像我有中式麵食監評資格和證照，當然學校編排課程就跟中麵有關，就由我任教，然後如果學校考證照的話，你有監評資格的話更具有說服力、專業性與權威性，學生也會更信服於你的教學...」(T11-4：8-12)

2. 過濾訪談與關鍵詞

「...老師不僅有乙級證照而且還是烘焙監評老師，在教學時會更具有權威性跟說服力，學生會比較信服，所以有烘焙乙級證照和監評資格，在烘焙教學相當有說服力...」(T01-5：12-14)

「...證照是餐飲科老師應該基本能力和素養，證照的幫助並沒有明顯。反而具有飲調監評資格，在飲調教學更具有權威性和專業性，輔導學生證照時，學生會比較信服和肯定...」(T02-4：16-18)

「...有中式麵食監評資格和證照，當然學校編排課程就跟中麵有關，如果考證照，有監評資格更具有說服力、專業性與權威性...」

(T11-4：8-12)

3. 訪談演繹結果

教師若有證照資格，表示教學經驗豐富，若同時具有監評資格，更代表著在餐飲領域的專業與權威象徵，學生也更能信服。

(二) 無關專業技術

新進教師認為擁有多證照與監評資格之教師具有豐富教學經驗與能力，然而，在專業領域深度的探討中，資深老師與技術教師卻認為擁有許多證照不等同於具有高度專業知識與技能。

1. 訪談原始資料

「現在的餐飲科環境有一個迷思，大家都會覺得說一個餐飲科老師如果擁有很多張乙級證照就很棒啊，或者證照張數越多就很厲害。其實教學現場，不可能說我有十張證照，可以教十個領域科目，那一味去追求證照的多寡，我覺得跟專業技術是沒有辦法畫上等號，那頂多就是它只能證明，這個老師很會考證照。」(T06-4：25-36)

「證照的多寡，跟他的專業能力是兩碼的事，其實證照不代表專業，證照真的不代表什麼，證照只是你有這個的資格，有證照不能代表你的能力非常好。有證照就是會做菜很厲害嗎？我覺得這是一個大家都誤會的觀念。」(T11-5：36-38)

「其實時代都在進步，只要平時不往前邁進，日子一久你就跟不上。證照多寡和監評資格不代表你的成就，我覺得它代表是你有不斷想要學習的熱情，然後在這個不斷學習的過程中，至少在教導學生時，你會覺得你有所本。我相信一個有著不斷想要學習且富有教學熱情的老師，未來在工作領域的表現一定是優秀的。」(T13-4：9-13)

「證照多與專業沒有絕對關聯。證照多並不代表真很厲害，也許可能他讀死書的，只會學那些東西的。事實上，要教導學生活用專業知識和技能，才能說是一位優秀厲害的好老師!。」(T19-3：34-36)

2. 過濾訪談與關鍵詞

「...餐飲科環境有個迷思，餐飲科老師如果擁有很多張乙級證照或者證照張數越多就很厲害。其實教學現場，一味去追求證照的多寡，跟專業技術無法畫上等號，頂多只能證明，老師很會考證照...」(T06-4：25-36)

「...證照多寡，跟專業能力是兩碼事，證照不代表專業，證照只是有這資格。有證照就是會做菜很厲害嗎？我覺得這是大家都誤會的觀念。」(T11-5：36-38)

「...證照多寡和監評資格不代表成就，它代表是不斷學習的熱情，至少在教導學生時，你有所本。相信一個有著不斷想要學習且富有教學熱情的老師...」(T13-4：9-13)

「...證照多與專業沒有絕對關聯。事實上，要教導學生生活用專業知識和技能...」(T19-3：34-36)

3. 訪談演繹結果

有中餐證照並不代表做中餐料理很厲害之意，擁有證照只能夠證明在餐飲領域有著基本的餐飲知識與素養。資深教師與技術教師都認為具有精進專業技術與良好教學能力者，能傳授餐飲專業知識與技術，最後引導學生生活用知識與技能於餐飲領域。

二、學生學習成效與餐飲科教師教學生涯之成就

(一) 學生成長與態度

餐飲科教師一致認為學生在學習上，有著良好的學習態度、正確的價值觀、不斷的進步與成長，這就是在學習上最好的成效。

1. 訪談原始資料

「..最大滿足就是看到學生的改變，像我之前帶輪調班的學生，你看他一年級的時候一整天趴著睡覺，然後完全都不講話、不理人，我是花了半年的時間引導他，然後帶著他去參加各種各式的比賽，發

現他從比賽當中獲得成就感之後，學習態度大轉變，讓他有了學習動機，才有今天的他...」(T01-6：1-7)

「...最對我來說就是跟學生一起感受那個喜悅感，喜悅這件事情就是我想我比較喜歡追求的東西，這個喜悅來自於哪裡，其實有時候就是學生可能在網路上面 po 一些東西或打電話給我，然後他分享一些他最近的生活，知道學生一直過得不錯...」(T02-5：14-18)

「...看到學生未來有發展，然後看到孩子開始已經有學習的成就感，然後會愛上了學習，其實這也就是我們老師想要做的...」(T12-4：22-23)

「...看到學生的成就大過於自己的成就，他們證照有過、比賽得獎或者是他們保送到好的學校，那種興奮的心情會比自己像考高分還更開心、更容易勉勵自己，所以我覺得其實就是成就學生而已，就是當老師最大的動力...」(T13-4：22-25)

2. 過濾訪談與關鍵詞

「..看到學生改變，我花半年時間引導他，帶著他參加各式比賽，發現他從比賽當中獲得成就感，學習態度大轉變，讓他有了學習動機...」(T01-6：1-7)

「...看到學生未來發展，看到孩子開始有學習的成就感，然後會愛上學習，其實這也就是我們老師想要做的...」(T12-4：22-23)

「...看到學生的成就大過於自己，有證照、比賽得獎或者是保送好學校，那會比自己像考高分更開心，所以成就學生就是當老師最大的動力...」(T13-4：22-25)

3. 訪談演繹結果

教師們認為教學生涯最大成就莫過於學生成長與成就。有些雖學生進入高職餐飲科就讀，但仍不知就讀餐飲的目的與自己的志向，以至於浪費三年時間。因此，許多教師認為若能幫助學子找到人生方向

與培養一技之長，對其未來有極大影響與助益，能看著學生一點一滴改變，陪伴著學生一起蛻變和成長，看到學生在自己熱愛的學習領域中青出於藍、發光發熱、大放異彩，餐飲科教師教學生涯之成就與驕傲。

(二) 良好班級經營

訪談中，大部分教師認為一個班級有著良好的學習態度、凝聚力與團結合作氛圍，全班不論是在課程學習上、人際互動或參與學校所舉辦的各種活動與競賽上，都能維持一定的水準，甚至常常能都能夠有著亮眼的表現，這些良好的學習氛圍，更深深地影響整個班級的學習風氣與成效。

1. 訪談原始資料

「...教學和班級經營二個方面是我比較有成就，因為當一個老師要扮演好每個角色。教學和班級經營做的好，影響學生學習成效，有的學生還會主動幫忙陪學弟妹去比賽，這種學長姊與學弟妹之間的傳承還蠻好的。有了好的教學成效，學生在校期間或畢業後會口耳相傳，有口碑的，像去年畢業生，學生給你正向回饋和肯定，就會找自己的弟弟妹妹來讀，也會把學弟妹介紹給學校啊...」

(T07-4：37-38)

「...我認為教師的專業在於教學和班級經營，教學成效與班級經營密不可分，教師在開始上課前能引導學生進入好的上課氛圍，學生的學習態度與動機可能提升，而學習成效也會提升...」

(T10-4：28-34)

2. 過濾訪談與關鍵詞

「...老師要扮演好每個角色，教學和班級經營做的好，影響學生學習成效，學生會主動陪學弟妹比賽，學長姊與學弟妹之間的傳承。好的教學成效會口耳相傳，有口碑的，畢業生會正向回饋和肯定，會找弟弟妹妹就讀，把學弟妹介紹給學校...」(T07-4：37-38)

「...教師專業在於教學和班級經營，教學成效與班級經營密不可分，上課前能引導學生進入好的上課氛圍，可能提升學生學習態度、動機與學習成效...」(T10-4：28-34)

3. 訪談演繹結果

餐飲科教師認為良好的班級經營會影響學生學習態度與學習成效，進而可能提升學校名聲與招生成效。學生能夠在良好班級經營氛圍下，會更加樂於學習與參與學校所舉辦的各種活動與競賽，在實習課程中更願意和同學一起分享與討論課程中所面臨的問題，能夠和同學分工合作。因此，良好班級經營和學生學習成效之間相輔相成。

三、成功餐飲科教師之定義

餐飲教師對餐飲科學生學習與未來有關鍵性的影響。本研究受訪者認為學生學習成效影響，主要的來自教師是否「常進修」、「有證照與監評資格」與「有教學熱忱」等。對於成功餐飲科教師之定義，其敘述如下：

(一) 常進修

進修是教師增進專業知能與時俱進必要過程。餐飲業屬於服務產業，不論新進、業師或者資深教師必須時常進修研習，增進專業知能，思考與研發創新食譜與餐飲專業技能，才能滿足學生的學習需求與動機。

1. 訪談原始資料

「...教師自我進修就是自我成長跟自我充實！證照跟監評資格，也代表自己在烘焙領域的權威和專業能力表現！所以我認為一個成功的餐飲科老師，一定需常常進修、而且也一定會具有相關證照和監評資格，這是一個成功老師必要條件之一...」(T01-5：23-27)

「...成功餐飲科教師的基本條件是常常進修，餐飲科教師必須時常進修與時俱進，才能將餐飲最新流行趨勢教給學生，使學生在證照與技藝競賽上取得佳績，這也有利於學生畢業發展與學校招生工作，所以成功餐飲科教師的基本條件是常常進修...」(T02-4：36-38)

2. 過濾訪談與關鍵詞

「...教師自我進修就是自我成長！一個成功餐飲科老師需常常進修，而且也要具有相關證照和監評資格...」(T01-5：23-27)

「...成功餐飲科教師的基本條件是常常進修，必須與時俱進才能掌握餐飲最新流行趨勢，使學生在證照與技藝競賽上取得佳績，利於學生畢業發展與學校招生工作，...」(T02-4：36-38)

3. 訪談演繹結果

教師時常進修不僅帶給學生在實習課程教學不同刺激與新鮮感，教師透過進修來精進自己餐飲專業技能，成功餐飲教師透過進修方式在實習課程教學、輔導證照與技能競賽上也會隨時掌握命題趨勢，才能帶領學生掌握時代潮流與趨勢。

(二) 有證照與監評資格

新進教師則認為考取多樣證照與具有監評資格教師才真正是成功之人，新進教師除了自己本身在專業知識的自我充實與精進之外，新進教師藉由考取多樣證照與爭取監評遴選資格試題身自我餐飲專業素養與能力的最好呈現方式。

1. 訪談原始資料

「...證照越多代表能力越強，然後餐飲技能與專業能力也越強。有監評資格的話，相對他的餐飲教學資歷深，表示他在那個領域的權威性與能力強，我認為這跟一個成功的餐飲老師是有關聯的...」

(T05-4：15-17)

「...成功的教師擁有監評資格或相關證照，代表你在這領域專業和權威，學生會比較信服你。剛開始教課時，學生會問老師有什麼證照，剛開始都還蠻心虛，不太敢回答學生這個問題，隨著這兩年進修考上多張證照後，面對學生時也變得更有自信...」(T12-4：8-12)

2. 過濾訪談與關鍵詞

「...證照越多代表能力越強，餐飲技能與專業能力也越強。有監評資格，代表餐飲教學資歷深，表示領域權威性，象徵一個成功餐飲老師...」(T05-4：15-17)

「...成功教師擁有監評資格或相關證照，代表在這領域專業和權威，學生會比較信服你，隨著這兩年進修考上多張證照，面對學生也變得更有自信...」(T12-4：8-12)

3. 訪談演繹結果

證照與監評資格可以讓教師代表其在餐飲專業領域中權威與歷練，也能讓學生在實習課程學習上更能信服教師與認真學習，提高學生的學習態度與成效。

然而，有別於新進老師認為成功教師應具有常進修、有證照與監評資格的看法，許多資深教師則認為證照只是代表餐飲科教師之基本專業能力與素養，證照與監評資格並沒有辦法證明自己在餐飲教學領域是成功的。一個成功教師應具備好的人生價值觀、教學熱忱及班級經營等能力、良好的服務精神與終生學習態度，因為這些情意面向不僅影響學生課業學習表現，老師良好的言行身教是對學生畢業後的未來影響深遠最佳寫照。

「.....老師最重要是給學生正確學習態度與人生價值觀，正確人生價值觀和態度對學生很重要。.....」(T04-4：26-30)

「.....優異的老師，要能因材施教和正確引導孩子，給予正確學習態度和價值觀，比證照及格率和技藝競賽得獎重要多了！.....」(T17-2：17-18)

「...具有高成就的餐飲科老師，要時時刻刻保持對教學熱誠，具備良好班級經營能力，時時刻刻地進修充實，才能把最新餐飲趨勢與技術帶給學生...」(T07-5：7-9)

(三) 有教學熱忱

教育是長遠的服務工作，部分的教師隨著教學工作時間久了，教學熱忱與體力也隨之耗損或消逝。教師除了要具備專業的餐飲專業知識與技能之外，擁有高度的教學熱忱是相當重要的一件事。

1. 訪談原始資料

「...餐飲科老師一定要時時刻刻保持對教學熱誠，具備有良好班級經營能力，時時刻刻地進修充實自己，提升專業領域。相信老師在餐飲領域一定表現得非常好...」(T12-4：28-30)

「...除有專業能力以外，具備教育熱忱與耐心是必要的，相信每個孩子都是可以造就，保有教學熱情真的很重要，同時具備班級經營能力可以提升學習氛圍...」(T10-5：24-27)

「...我覺得最好的教師是能帶給學生的學習態度，以及影響學生的學習方式。因為老師的一舉一動會影響學生，希望學生是學到老師的優點與學習態度，即使畢業了，也受用一生...」(T04-4：20-22)

2. 過濾訪談與關鍵詞

「...餐飲科老師要保持教學熱誠，具備班級經營能力，進修充實提升專業領域...」(T12-4：28-30)

「...除專業能力以外，具備教育熱忱與耐心是必要的，相信每個孩子都可造就，保有教學熱情，同時具備班級經營能力可提升學習氛圍...」(T10-5：24-27)

「...最好教師是能帶給學生學習態度，影響學生學習方式。老師的一舉一動會影響學生，希望學生學到老師的優點與學習態度...」(T04-4：20-22)

3. 訪談演繹結果

教師唯有不斷的教學熱忱，才能克服教學過程中學生層出不窮的學習狀況與問題。因此，大部分教師認為不論教學年資深或淺，必須常存教育熱忱與精進專業知能，同時也須具有自我檢視、自我反思、

班級經營與終生學習能力。除了具有教育熱忱，受訪者 T04 認為教師的學習態度將會影響學生，也是給學生最好的技能。

綜合上述教師對成功教師的看法，新進教師與資深教師間之觀點大不同。新進老師認為成功教師必須能考取多張證照，並且能獲取優異的技藝競技比賽名次且有監評資格者，係以能力導向稱之；反觀資深教師認為成功教師必須充滿教育熱忱、良好班級經營能力，以培養學生具備應有學習態度，係以素養導向稱之。

第七節 綜合討論

本節針對研究訪談與問卷分析結果，主要針對「餐飲教師之整體資訊行為」及「不同教師類型之資訊需求與行為」兩部分進行綜合討論，分述如下：

一、餐飲教師之整體資訊行為

以桃園地區私立高級職業學校之 102 位餐飲管理科教師，進行 20 位教師抽樣調查與訪談，並根據研究架構圖、深度訪談與基本資料問卷結果，彙整如圖 4-1。由圖 4-1 可知，餐飲科教師在進行實習教學過程中，其主要教學動機來自「實習課程」、「證照」與「技藝競賽（以下簡稱為技競）」三種需求，為了滿足此三種需求，教師必須蒐集實習課程相關資料，研擬證照輔導、選手培訓與技藝競賽計畫，並藉由各種管道蒐集相關資訊，例如網際網路、圖書館、相關科系教師、研習活動與工作坊等。經過資訊蒐集與彙整後，餐飲教師在仔細篩選所需與可用資訊，經實作驗證及評估後，再修正餐飲實習課程教學計畫，周而復始，以提升實習教學成效，進而促進與提升招生、實習課程、證照輔導及技競等教學成效。

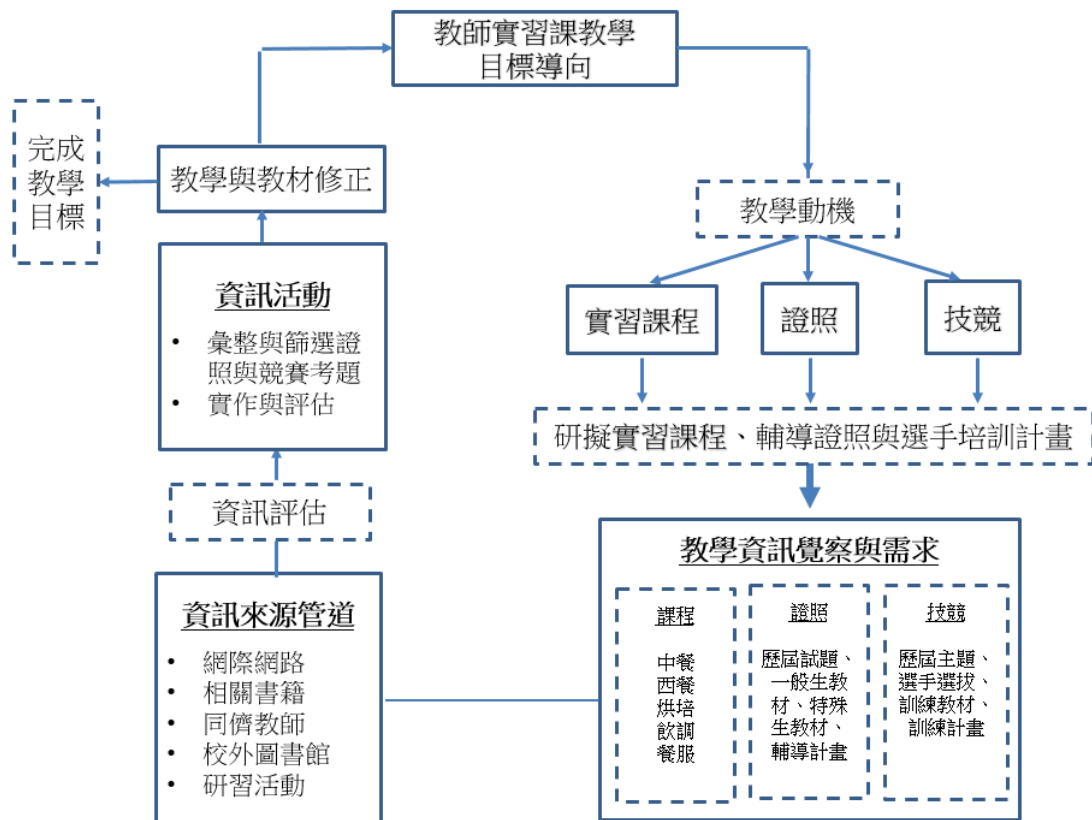


圖 4-1 餐飲科教師之資訊需求與行為架構圖

二、不同教師類型之資訊需求與行為

在受訪者當中本研究共分為三種教師類型，年資在五年以下之教師稱為「新進教師」有 4 位，而年資在十年以上之教師稱為「資深教師」有 12 位，其餘技術教師有 4 位。根據深度訪談與基本資料問卷統計分析結果，不同教師類型對於教學資訊需求有所差異，進而也影響其資訊行為，如表 4-1 所示。在資訊需求之探討面向包含，「招生」、「證照輔導」、「技藝競賽輔導與培訓」及「實習課程教學方法」等，如表 4-8。

在「招生」方面，私立學校教師們承擔相當大招生的壓力，餐飲科教師除了本身的自我進修與平時餐飲教學課程特色呈現之外，也肩負著國中技藝班課程、國中技藝競賽選手培訓、國中技藝班成果展、寒暑假營隊、年菜研習、入班宣導、各類型的餐會活動、升學博覽會、抽離式宣導等招生活動所帶來的壓力。對於這些招生活動中，不論新進教師、技術教師或資深教師多數認為招生對教師們是一項挑戰，對學校招生最有利的方式是呈現學生證照通過率、國中

技藝班課程與競賽成績；而資深教師更認為認真於本業專業與班級經營，提升學生學習態度將有助於其畢業後的成就，把學生教好，學生表現亮眼就最好的活招牌，也是學校最大的資產，對學校招生是最有幫助的。

在「證照輔導」方面，新進教師會自行蒐集最新試題編成教材，業師們則是結合過去業界經驗與證照趨勢自編教材，而資深教師則與書商合作，藉由教科書出版公司多年編輯彙整經驗，節省蒐集最新證照考題時間，專注於教學技巧上。

在「技藝競賽輔導與培訓」方面，新進教師仍會自行蒐集技藝競賽題型與內容而自編教材，業師們則是結合過去業界經驗與技藝競賽趨勢自編教材，而資深教師則與大專院校相關科系教師合作，例如大學餐飲系教師，共同討論技藝競賽內容與當前趨勢以做為規劃技藝競賽輔導教材。

在「實習課程教學方法」方面，新進教師在實習課程教學方法中以自編教材過程中多以圖片或影片等多媒體視聽教學為教學方式，以 Bethel 及 Maine 所提的學習金字塔(Learning pyramid)理論而言，此教學方式屬於被動式學習，而視聽教學之學習保留為 20%；反觀技術教師及資深教師在實習課程教學方法中是以師徒制與精熟學習為教學方式，透過示範教學與不斷練習方式加深學生對學習內容的概念與技巧，以學習金字塔理論而言，此教學方式屬於主動式學習，而示範與實作演練使學習保留達 70%，能大大提升學生學習成效(Gifford & Mullaney, 1997)。由此可知，教學經驗越豐富的老師，讓學生參與課程越多，其學習保留率相對較高，除了教學內容外，善用適當教學方式能幫助學生提高其學習保留率。

在資訊行為之探討面向包含「常用圖書館類型」、「使用圖書館因素」、「使用資料類型」、「使用資源服務」及「使用網路困擾」等。新進教師在「常用圖書館類型」上會以學校圖書館及桃園市立圖書館為管道，「使用圖書館因素」主要選擇交通方便且能找到教學資料為考量，資料類型多以高中職電子資料與多媒體資料為主；技術教師在「常用圖書館類型」上會以中華餐飲文

化圖書館為管道，平時不太會去市立圖書館，「使用圖書館因素」主要因為餐飲理論課程資料豐富與完整為考量，資料類型多以圖書、期刊與報紙為主；而資深教師在「常用圖書館類型」上會以大學圖書館為資料蒐集來源，「使用圖書館因素」主要因為餐飲理論課程豐富與完整、可找到教學所需餐飲學科資料為考量，資料類型多以圖書、期刊與報紙，及線上公用目錄為主。

在「使用資源服務」面向上，三種教師類型皆選擇能「整合餐飲科教學資源，建置餐飲科教學相關的教學檔案為目的」。除此之外，教師也透過網路進行資料搜尋，在「使用網路困擾」上，三種教師類型皆認為使用網路之困擾主要在於「找到資訊過多，沒時間過濾與整理出適合的資料」。由此可見，教師們在網路搜尋與檢索技巧上仍需加強，因為有良好的關鍵詞及檢索能力有助於教師迅速且正確地蒐集與彙整所需資訊(楊莉芃，2007；Kuo, Hwang & Lee, 2012; Kuo & Hwang, 2013)。

在教學認知面向上，新進教師認為「成功教師」係以證照多且具有監評資格者為主；技術教師則認為成功餐飲教師能善用班級經營，營造學習氛圍，並時常進修專業技術，將所學活用於教學課程。同樣地，資深教師也認同善用班級經營的重要，此外教師的學習熱忱與教學熱情，是學生能學習當前最新餐飲技術與專業知能重要關鍵。在「教書之成就感」上，新進教師則認為學生的餐飲證照通過率越高越有成就感；而技術教師及資深教師持不同看法，均認為最大的成就感來自學生畢業後的成就，同時資深教師也強調培養學習態度是影響學生未來的關鍵之一。最後，在「優缺點」方面，為了滿足教學資訊需求，新進教師善於利用網路資源尋找相關實習課程教學資訊；技術教師則擅長透過實務經驗與業界關係，尋找相關實習課程教學資訊；而資深教師則透過書商合作蒐集最新證照相關試題與教材。三類型教師均有其特色與擅長之處，若彼此相互合作與分享優點，例如資深教師分享教材教法、技術教師分享實務經驗、新進教師分享網路資源彙整資訊等，將能提升實習課程教學效能與學生學習效益。

表 4-8 各類型教師之資訊需求與資訊行為

需求來源型態		教師類型		
		新進教師	技術教師	資深教師
		滿足需求主要方式		
資訊需求	招生	呈現證照與競賽計畫與成績	呈現證照與競賽計畫與成績	呈現教學成果
	證照	自編教材	找業界配方/自編教材	找書商合作/自編教材
	技藝競賽	自編教材	找業界配方/自編教材	找大專院校相關科系教師/自編教材
	教學方法	影音視聽教學	師徒制/精熟學習	師徒制/精熟學習
資訊行為	常用圖書館類型	桃園市立圖書館、本校圖書館	中華餐飲文化圖書館	大學圖書館、國家圖書館
	使用圖書館因素	交通方便、可找到教學所需資料	學科理論資料豐富且完整、可找到教學所需資料	學科理論資源與設備完整、可找到教學所需資料
	使用資料類型	高中職電子資料庫、多媒體資源	圖書、期刊、報紙	圖書、期刊、報紙及圖書館線上公用目錄
	使用資源服務	整合餐飲科教學資源，建置餐飲科教學相關的教學檔案	整合餐飲科教學資源，建置餐飲科教學相關的教學檔案	整合餐飲科教學資源，建置餐飲科教學相關的教學檔案
	使用網路困擾	資訊過多，沒時間過濾	資訊過多，沒時間過濾	資訊過多，沒時間過濾
教學認知	對成功教師之認知	證照多 具有監評資格	專業技術、活用所學與班級經營	學習熱忱、教學熱情、班級經營
	教書之成	證照通過率	學生未來成就	學生學習態度與

需求來源型態		教師類型		
		新進教師	技術教師	資深教師
		滿足需求主要方式		
	就感	技藝競賽成績		未來成就、人生價值觀
優缺點	優點	<ul style="list-style-type: none"> ● 擅長使用網路蒐集最新試題編成教材 ● 喜歡下載網路影片、圖片作為教材 	<ul style="list-style-type: none"> ● 結合過去業界經驗與證照趨勢自編教材 ● 業界實務經驗多 	<ul style="list-style-type: none"> ● 擅與書商合作，蒐集最新證照考題 ● 透過網路社團分享訊息 ● 教學經驗與技巧豐富 ● 班級經營好 ● 證照多 ● 監評資格多 ● 證照輔導與競賽經驗多
	缺點	<ul style="list-style-type: none"> ● 教學方法、教材準備與教學經驗薄弱 ● 證照輔導與競賽經驗少 ● 證照與監評資格少 	<ul style="list-style-type: none"> ● 缺乏教學方法與教學經驗 ● 較不擅長網路 ● 證照少 	<ul style="list-style-type: none"> ● 業界實務經驗相對較少

表 4-9 不同背景教師之資訊需求與資訊行為

需求來源型態		教師背景				
		中餐(7人)	烘焙(4人)	西餐(4人)	飲調(3人)	餐服(2人)
資訊	證照	找業界配	找業界配	找業界配	找業界配	自編教材

需求		方/自編教材/書商	方/自編教材/書商	方/自編教材	方	
	技藝競賽	找業界配方/自編教材	找業界配方/自編教材	找業界配方/自編教材	自編教材	自編教材
	教學方法	師徒制/精熟學習/個別化教學	師徒制/精熟學習/個別化教學	師徒制/精熟學習/個別化教學	精熟學習/個別化教學	精熟學習/個別化教學
資訊行為	常用圖書館類型	桃園市立圖書館、校圖館、中央大學圖書館	桃園市立圖書館、中華餐飲文化圖書館	桃園市立圖書館、本校圖書館	桃園市立圖書館	大學圖書館
	使用圖書館因素	學科理論資料豐富且完整、交通方便、可找到教學所需資料	學科理論資料豐富且完整、可找到教學所需資料	可找到教學所需資料	可找到教學所需資料	可找到教學所需資料
	使用資料類型	高中職電子資料庫、多媒體資源	多媒體資源	圖書、期刊、報紙	多媒體資源	圖書、期刊、報紙及圖書館線上公用目錄
	使用資源服務	整合餐飲科教學資源，建置餐飲科教學相關的教學檔案。				

使用 網路 困擾	資訊過多，沒時間過濾。
----------------	-------------

不以教師年資分類，表 4-9 顯示不同背景餐飲科教師之資訊需求與資訊行為。在 20 位餐飲科受訪教師當中，中餐有 7 位，烘培與西餐各有 4 位、飲調 3 位及餐服 2 位。在資訊需求上，證照與技藝競賽為主要需求來源大多為找業界配方、自編教材或廠商合作；教學方法以師徒制或者精熟學習為主。在資訊行為上，「常用圖書館類型」以校外圖書館居多，如桃園市立圖書館和中央大學圖書館；「使用圖書館因素」以可找到教學所需資料為主因；「使用資料類型」則各背景教師有不同使用需求，但以多媒體資源居多；在「使用資源服務」上，各背景教師有相同的目的為整合餐飲科教學資源，建置餐飲科教學相關教學檔案與分享教學歷程；最後，在「使用網路困擾」上，不同背景教師均有相同認知，即認為網路資源資訊過多且無時間過濾。

綜合表 4-9 不同背景餐飲教師資訊需求與行為結果可知，餐飲教師的資訊需求源自證照輔導與技藝競賽資料的新穎性，每年必須彙整與更新教材內容與型態，才能制定新學年教學目標。從此觀點產生教師必要的資訊行為，尋求校內外各式資源、人力與管道，期待以快速且有效的方式找到符合教學目標之資料。然而，不論那一類背景教師都面臨相同的網路搜尋困擾，即資訊過多且無時間過濾問題。推論原因為大部分教師須兼任招生任務與培訓選手，以至於壓縮資料過濾與彙整時間，此結果與王雅諭研究結果一致，認為教師若擔任多元工作角色或賦予多重任務時，將影響教師教學資訊需求與行為，最終影響教學品質與學生學習成效。

第五章 結論與建議

本研究以桃園地區高中職餐飲科教師為研究對象，透過基本資料問卷調查的方式瞭解教師們的個人背景、教學資訊需求、教學資訊行為的概況後，接著藉由深度訪談，進一步分析探討桃園地區高中職餐飲科教師在實習課程之教學資訊需求與資訊行為，在本章提出研究的結論與建議。本章共分兩節：第一節為結論，第二節為建議。

第一節 結論

受到少子化因素影響，教師的角色從原本單純教學導向，轉而兼任招生角色，卻反而壓縮教師準備課程與進修時間，成為可能不利於提升學生學習成效之因素。

一、餐飲科教師之實習課教學資訊需求

桃園地區高中職餐飲科教師教學資訊需求以「實習課程、證照輔導及技藝競賽輔導」為主要需求來源，以「補充教材內容，擴展學生見聞，吸引學生注意力讓課程更有趣」為尋找教學資訊之因素，最常使用「數位影音型態」之資訊類型，且大多運用於「教學課堂中」。

(一).餐飲教師之教學資訊需求

餐飲教師之教學資訊需求，主要源自於「實習課程」、「證照輔導」及「技藝競賽輔導」等三種來源。主要因為高中職學校在少子化衝擊下，許多學校會訂定每年招生率，因此教師除了教學之外，也需擔任招生業務，並透過提升證照與技藝競賽輔導成績做為招生的依據。然而，招生工作與培訓選手卻是大部分餐飲教師較為困擾的工作，也直接影響其實習課程教學與備課時間。

(二).不同類型教師之教學困難與解決之道

不同類型教師面臨不同的教學困難與解決方法。新進教師在實習、證照與競賽輔導教學經驗尚有不足，常常面臨教材準備與教學技巧的問題。

除了透過國內外圖書館與實習課程教學資訊資源查詢外，透過資深教師利用科內各類實習課程、證照與技藝競賽小組會議中分享實習課程教學技巧。技術教師面臨的困擾在於如何將實務經驗編制成簡單易懂的教材，使學生能易於理解操作流程。而資深教師遇到學生總是對於課程內容提不起興趣。透過尋找符合餐飲潮流且的實習課程教學教材、多元豐富又有趣的教學方法引起學生的學習動機。

(三).尋找教學資訊之因素

在尋找教學資訊因素上，多數教師會以「補充教材內容，擴展學生見聞，吸引學生注意力讓課程更有趣」為找尋教學資訊之因素。餐飲科證照與技藝競賽內容皆需隨著時代潮流邁進，因此教師必須自我進修或參與校內外餐飲相關研討會，以增進其專業知能。此外，當教師準備教材不夠生動有趣時，或者僅用單向教學方法(如，講述式教學)時，容易使學生失去學習動機而影響學習(張世忠，1999；張添洲，2000)。因此，如何運用其他教學方法，例如討論教學、合作學習等，以吸引學生注意力讓課程更有趣是教師常反思的課題。

(四).主要使用資訊類型

根據訪談問卷統計及深度訪談結果分析，餐飲科教師喜好的教學資訊類型主要以「數位影音型態」為主，喜好的教學資訊類型依序為：影音檔(多數以 YouTube 線上餐飲相關影片)、實物展示、圖片照片、實地觀摩與錄影帶等之教材教具；由此可見，若書商或圖書館藏資源能多提供類似資訊類型，將能提升教師編製教材的時間。

(五).教學資訊需求主要時機

「教學課堂中」是餐飲教師產生資訊需求的主要時機。尋求教學資訊後，餐飲科教師通常將所蒐集課程延伸教材，除了用於上課教學外，也常用於解決學生所提出的問題，透過不同教學方法讓學生能理解與應用所學知識與技能，使學生學習成效表現在證照與技術競賽上。

二、餐飲科教師之教學資訊行為

桃園地區高中職餐飲科教師教學資訊尋求以「請教同儕教師及可用資訊多寡」為尋找資訊管道之考量因素；以「網路搜尋、研習與進修、教師同儕」為取得所需資訊之途徑；以「完善教學設備及取得方便性、教學資源取得難易」為影響其取得教學資訊之因素，通常找尋教學資訊時，常遇「資料量過多不易篩選、找尋不到任何相關資料」等尋找困難；遭遇尋求資訊阻礙時，較常使用之解決方式為「請教同事與專業人士」。

(一) 取得資訊之方式或管道

以「網路搜尋、教師同儕、研習與進修」為取得所需資訊之方式或管道。餐飲課程教材的編制必須時時注意餐飲流行趨勢與消費者偏好，因此教師自主進修與學習成為必要的工作。網際網路是餐飲教師最常開始搜尋教學資訊之途徑，其次為餐飲相關科系教師或同儕，最後則為參與校內外研習與餐飲工作坊等。

(二) 尋找資訊管道之考量因素

以「請教同儕教師及可用資訊多寡」為尋找資訊管道之考量因素。餐飲教師不論在準備證照輔導或者技藝競賽輔導課程時，主要考量教學資源取得之方便性與有用性。因此，校內教師、同業人士或校外相關科系教師等管道皆為考量因素。

(三) 取得教學資訊之因素

以「完善教學設備及取得方便性」為影響其取得教學資訊之因素。對餐飲科教師而言，為了讓學生清楚理解教學內容與技巧，示範教學是最常運用的教學方法，因此教學設備是否容易取得，以及資訊取得方便性成為影響教師擷取教學資訊之因素。

(四) 尋求資訊遭遇阻礙時之解決方式

餐飲教師尋求資訊遭遇阻礙時，最常使用之解決方式為「請教同事與相關專業人士」。最常透過網際網路作為搜尋資訊之途徑，也因此最常遭

遇「資料量過多不易篩選和找尋不到任何相關資料」等問題。因此，通常使用的解決方式為「請教同事與相關專業人士」。

三、圖書館與網路資源對實習課程教學之影響

在圖書館資源方面，多數新進教師與資深教師認為校外圖書館資源會比校內圖書館藏資源豐富且完整，也較能符合教學所需教材類型。然而，使用圖書館搜尋過程中最常遭遇困擾為學校圖書館無法顯現最新餐飲相關圖書或期刊等餐飲資訊與趨勢，使得教師必須從書局購買最新出版的書籍或食譜，以及對外尋求其他的圖書資源。

在網路資源方面，不論在證照輔導、技藝競賽培訓與實習課程教學上，新進教師、技術教師與資深教師都會透過網際網路搜尋管道，搜尋證照、學術科試題修正和更新，透過網路搜尋教學資訊是最便捷的方式。然而，網路搜尋過程中最常遭遇困擾為「資訊過多，沒時間過濾」的問題，教師們必須花額外時間，從眾多蒐集後資料，逐一篩選出適合證照輔導、技能競賽培訓、實習課程教學教材等資訊資源，才能找到適合學生的教材。

四、實習課程價值對學生的影響

成功餐飲教師應具備「證照多、監評資格及教學熱情」之特質，而其在教學上的成就感主要來自「學生成就」。

(一) 成功教師具備之特質

「證照多、監評資格及教學熱情」是成功教師具備之特質。新進教師通常認為證照越多且具備監評資格者，在餐飲領域中具備高專業與權威象徵。雖然，資深教師與技術教師也一致認同具備監評資格者，在餐飲領域中具備高專業與權威象徵。但是，在證照多的看法上資深教師與技術教師卻是認為證照多不代表其專業性，僅僅證明在餐飲領域所具備的知識與技能等基本素養。資深教師與技術教師認為一個成功餐飲教師要能帶領學生，具備教學熱情與良好班級經營，成功的餐飲老師不僅能影響學生在餐飲專業與技能的學習成效，也會影響其學習態度與價值觀。

(二) 教師之成就感通常主要來自「學生成就」

「學生成就」是教師之成就感來源。新進教師認為學生通過證照及格率為主要學習成就表現；資深教師與技術教師均認為學生畢業後的成就才最主要的成就感。此外，資深教師將學習態度列入教學成效中，期許學生從學習過程中培養良好學習態度，未來成就將無可限量。

第二節 建議

本節就桃園地區餐飲教師教學資訊需求與資訊尋求行為之研究結果，對教育主管單位、教師及未來研究提出建議。

一、對教育主管單位之建議

(一) 減少或調整招生行政工作

招生工作是影響學校生存營運的關鍵之一。教師在兼任招生工作時，除了本身的教學工作之外，還要承擔招生名額限制的壓力，若招生名額不足，恐影響其工作績效與續聘合約，教師耗費時間與心思在招募學生上，可想而知，大大地影響教師備課準備時間與心力，最終影響教師教學品質與成效，甚至影響證照與技能競賽成績。爰此，學校必須用人唯才，深思熟慮教師的專業角色，把對的人放置於對的位置才能發揮最大的效用；反之，產生反效果而影響學校整體發展與目標。

若相關招生工作無法減少情形下，建議增加或調整學校行政編制人力或教師員額編制，降低教師兼任行政業務量，同時降低教師平均授課時數，教師們將獲得更多備課時間，對於提升教學品質有正面助益。

(二) 提高圖書館餐飲相關經費與數位資源，使教學設備更完善

「工欲善其事，必先利其器。」餐飲類相關資源需跟隨著時代腳步與趨勢，才能走在時代尖端。學校圖書資源是師生強化專業知識與進修技能最能快速取得資源的地方，也是最安全的地方。若學校圖書資源不足，師生們必須仰仗校外資源才能彌補其專業不足，同時也增加交通意外風險。

因此，建議多設立像中華飲食文化圖書館之館藏模式，這類型圖書館是屬於餐飲專業的圖書館，也是世界上目前唯一以蒐集中華飲食古籍，包含中華飲食文化中的天文、地理、歷史、文學、藝術、考古、文物、傳說、禮儀、習俗、美學、哲學、生活科學、生活文化與烹飪技巧等有密切關係之層面的圖書館，而且它除了保存了中華飲食文化的寶藏之外，更是免費提供社會大眾使用。有了這類型的圖書館，可作為餐飲從業人員探討、研究、創新與提升餐飲知識與技能，使中華飲食文化能有系統的一脈傳承。另外，更要提高圖書館餐飲相關經費與數位資源，將使餐飲教學設備更完善，或者仿效國外設立餐飲類專門圖書館/博物館(Food and Beverage Museum)，充沛圖書資源將能提升餐飲科老師與學生專業知識與技能，對教學成效有正面幫助。

另外，建議學校圖書館應提供高職餐飲科教師下列幾點資訊資源服務方向：

1. 學校圖書館與教師合作，將圖書館利用教育融入餐飲科教學。
2. 學校圖書館應協助教師檢索教學相關資訊，定期補充與更新教學相關的圖書、期刊、視聽資料等。
3. 學校圖書館能定期舉辦餐飲科相關研討與讀書會。
4. 學校圖書館能提供各種教學所需資訊，如教學相關圖書、期刊、視聽資料等。
5. 學校圖書館應整合餐飲科教學資訊資源，建置餐飲科教學相關的教學檔案。

二、對餐飲教師之建議

(一) 建制餐飲科雲端資料庫

知識爆炸的年代，多數餐飲教師反映搜尋教學資訊資源時，由於資料量過多，要從中過濾與篩選出合適的教學資訊資源是一件相當費時費力的

事情。因此，建議教師們可建制屬於餐飲科教師的雲端資料庫，將資料庫內容依教師專業分成不同輔導證照、競賽與實習課程等資料夾，老師們可將上傳後未過濾或篩選資料予以標示，分工合作或等待有空教師協助過濾與篩選資料。此資料庫資料的完整性與正確性有賴於教師分工合作，才能在有限的時間與高頻率的工作負荷量下發揮最大的效益。

(二) 定期聚會分享與討論

團體分工合作將有助於舒緩與降低教師在招生、實習課程教學、輔導證照與培訓選手所帶來的壓力與工作負荷量。在繁瑣的招生工作壓縮實習課程教學、證照輔導與技藝競賽選手培訓的時間與教學質量情況下，在大量的教學資訊資源中，教師常常無法有效篩選與準確蒐集餐飲教學資源與比賽相關資訊與試題，建議餐飲科科主任可協助組織證照輔導群及技藝競賽輔導群兩群組教師團，分工合作蒐集相關應考資訊，定期舉行群組問題分析、輔導證照與選手培訓計畫擬定、選手訓練策略研討、經驗分享與傳承，透過群策群力方式定能提升教學品質與教學成效。此外，資深教師的教學經驗值得新進教師與技術教師學習。建議資深教師可定期和新進教師與技術教師互相交流與討論班級經營技巧、教學問題與分享教材教法，特別針對特殊生的學習狀況，分享教材設計與教學方法，如科技融入教學、合作學習教學等，以提升新進教師與技術教師之教學效能。

三、對未來研究之建議

(一) 擴大調查對象與範圍

本研究僅針對桃園地區高中職 102 位餐飲教師中 20 位進行抽樣調查，研究結果無法完全推論於該區餐飲教師之現況與想法，建議未來可以擴大調查對象與範圍，以真實反映現況。此外，由本研究調查發現利用網路資源已漸成尋求教學資訊之主要來源，建議未來研究可深入探討不同類型教師運用網路資源之行為歷程。

(二) 深入探討研究主題

本研究僅探討餐飲科教師實習課程教學之資訊需求與資訊行為。建議未來除了擴大調查對象與範圍，在專任教師與技術教師對於輔導丙級證照、技藝競賽選手培訓之資訊需求與資訊行為議題中，建議再做延伸探討，深入研究、分析專任教師與技術教師對於輔導丙級證照、技藝競賽選手培訓教學上之差異，作為餐飲科教師在輔導丙級證照、技藝競賽選手培訓，教學方法與訓練技巧上的參考依據，除了對餐飲科教師在餐飲專業知識與技術的精進外，更可以見賢思齊，用更多元、更適合學生的教學方法與訓練技巧來提升學生的學習動機與學習成效，培育出更多具備餐飲專業素養、知識與技術的餐飲人才。



參考文獻

一、 中文部分：

- 王雅諭(2016)。從工作角色的多重任務分析大學教師資訊行為。未出版碩士論文，中興大學圖書資訊學研究所，台中市。
- 王美玲(2016)。高職餐飲管理科教師工作壓力與教學效能之研究。未出版碩士論文，南臺科技大學餐飲管理系，台南市。
- 王梅玲、林志鳳、邱子恆、賴美玲(2012)。圖書館與資訊利用(修訂再版)。新北市：空大。
- 王世超(2014)。臺北市立高職教師創新性人格特質與創新教學行為關係之研究—以創新教學自我效能為中介變項。未出版碩士論文，臺北科技大學技術及職業教育研究所，台北市。
- 王滿馨(2004)。高工專業學科教師與技術教師教育信念與教學行為之研究。未出版碩士論文，國立臺灣師範大學教育研究所，台北市。
- 李永馨(2010)。高職餐飲科教師工作壓力與專業發展需求之相關研究。未出版碩士論文，中國文化大學生活應用科學研究所，台北市。
- 李翰理(2014)。問題導向學習中教師提問之探究：以國小師資培育教學實習課程為例。未出版碩士論文，輔仁大學教育領導與發展研究所，新北市。
- 呂碧滂(2011)。高級職業學校學生得獎作品指導教師之教學歷程分析研究：以餐飲科專題製作為例。碩士班未出版之碩士論文，雲林科技大學技術及職業教育研究所，雲林縣。
- 林珊如(2002)。網路使用者特性與資訊行為研究趨勢之探討。圖書資訊學刊，17，35-47。
- 林珊如(2006)。臺灣國中與國小鄉土教育教師資訊需求與搜尋行為調查報告。圖書資訊學刊，4(1)，49-76。
- 林志成(2016)。行動智慧導向的教學創新。臺灣教育，698，2-10。
- 林頌堅(2005)。數位學習教與學歷程研究—以 A 高中實施之台北市教育局「電

- 子書包實驗計畫」為例。未出版之碩士論文，世新大學資訊傳播學研究所，台北市。
- 林靖恩(2019)。從成功老化觀點探討樂齡族資訊需求與公共圖書館服務：以臺北市與臺南市為例。未出版之碩士論文，國立政治大學圖書資訊與檔案學研究所，台北市。
- 林珊如、許禎芸(2008)。從國內碩士論文探討資訊行為相關研究。圖書資訊學研究，3(1)，51-74。
- 林于茜(2015)。高職餐飲科專業教師工作價值觀、工作投入、工作倦怠對留職意願關聯之研究。未出版之碩士論文，朝陽科技大學休閒事業管理系，台中市。
- 邱子恆、邱昭閔、吳亭佑、林郁欣(2017)。國家圖書館使用者需求之研究：三個不同使用族群之初探。國家圖書館館刊，2，1-26。
- 邱淑惠、許惠菁(2009)。有你要的嗎？探討幼稚園教師對網站資源的需求。教育資料與圖書館學，47(1)，55-82。
- 邱馨儀(2012)。高職餐飲科教師對廚藝教學品質之評估。未出版之碩士論文，輔仁大學餐旅管理學系碩士班，新北市。
- 洪明照(2014)。高中職餐飲科教師實務經驗影響教學效能關鍵因素之研究。未出版之碩士論文，國立高雄餐旅大學餐旅教育研究所在職專班，高雄市。
- 吳明德、陳世娟與謝孟君(2005)。小學教師網際網路教學資源尋求及使用行為之研究。教育資料與圖書館學，42(2)，481-498。
- 吳松濂(2009)。廚師轉任餐飲教師應具備專業能力之研究。未出版之碩士論文，靜宜大學管理碩士在職專班，台中市。
- 袁方編(2002)。社會研究方法，五南書局。
- 高秀美(2018)。由意義建構理論探討特教教師的資訊行為。未出版之碩士論文，國立臺灣師範大學圖書資訊學研究所，台北市。
- 黃淑媛(2009)。高中圖書館人員專業知能影響教師備課歷程中的資訊需求與資

訊尋求行為之研究。未出版之碩士論文，國立中興大學圖書資訊學研究所，台中市。

黃瑞琴(1991)。質的教育研究方法，台北：心理出版社。

范熾文、張阿靈(2013)。桃園縣國民小學教師知識管理與教學創新關係之研究。教育經營與管理研究集刊，9，31-59。

徐厚鈴(2008)。台北市公立高級中學社會領域學科教師資訊需求及資訊行為之研究。未出版之碩士論文，國立臺灣師範大學圖書資訊學研究所，台北市。

陳建州(2011)。國小教師備課歷程中的資訊需求與資訊尋求行為之探究。未出版之碩士論文，國立臺中教育大學區域與社會發展學系碩士班，台中市。

陳雅文(1991)。資訊尋求行為的探討。中國圖書館學會會報，48，223-232。

陳新蓉(2009)。從支援教學的角度探討大學教師對圖書館電子資源之資訊行為：以逢甲大學為例。未出版之碩士論文，國立中興大學圖書資訊學研究所，台中市。

陳向明(2002)。社會科學質的研究。臺北市：五南。

陳巧樺(2008)。從英語教師的資訊需求探討高中圖書館支援教學之研究。未出版碩士論文，輔仁大學圖書資訊學系，新北市。

教育部(2010)。中華民國教育報告書。臺北：教育部。

教育部(2002)。創造力教育白皮書。臺北市。

教育部主管法規共用系統(2019)。技術及職業教育法。檢自：

<https://edu.law.moe.gov.tw/LawContent.aspx?id=GL001405>

教育部統計處(2016)。我國各級學校基本資料統計。檢自：<https://depart.moe.edu.tw/ED4500/News.aspx>

<https://depart.moe.edu.tw/ED4500/News.aspx>

<https://depart.moe.edu.tw/ED4500/News.aspx>

教育部統計處(2019)。我國各級學校基本資料統計。檢自：<https://depart.moe.edu.tw/ED4500/News.aspx>

<https://depart.moe.edu.tw/ED4500/News.aspx>

<https://depart.moe.edu.tw/ED4500/News.aspx>

教育部餐旅群科中心(2019)。餐旅群課程綱要。檢自：<https://www.google.com/search>

<https://www.google.com/search>

q=%E6%95%99%E8%82%B2%E9%83%A8108%E9%A4%90%E9%A3%B2%E8%AA%B2%E7%A8%8B&oq

教育部國民及學前教育署(2014)。全國高級中等學校學生技藝競賽實施要點，
摘自 <https://edu.law.moe.gov.tw/LawContent.aspx?id=GL001352>

教育部技職司 (2008)。技專校院學校本位系科課程發展參考手冊。台北：教育部。

張育蓉(2012)。使用情緒分析於圖書館使用者滿意度評估之研究。未出版之碩士論文，國立中興大學圖書資訊學研究所，台中市。

張世忠 (1999)。教材教法之實踐-要領、方法、研究。台北市：五南。

張添洲 (2000)。教材教法-發展與革新。台北市：五南。

曾淑惠(2008)。職業類科教師有效教學的關鍵。教育研究與發展期刊，4(2)，
205-230。

曹雅婷(2011)。高職餐飲科教師產業經驗與教學知能關係之研究。未出版之碩士論文，國立高雄餐旅大學餐旅教育研究所，高雄市。

楊莉芃(2007)。臺北縣市國小自然科教師網路檢索行為之研究。臺灣圖書館管理季刊，3(3)，89-104。

楊美霜(2010)。高中職觀光餐飲科教師工作壓力、工作價值觀與專業承諾之關係研究-以南部地區為例。未出版之碩士論文，國立彰化師範大學商業教育學系，彰化縣。

勞動部勞力發展署技能檢定中心(2019)。108 年度全國技術士技能檢定簡章。檢
自：https://skill.tcte.edu.tw/doc/YR108/108Skill_reg_20181128.pdf

勞動部 (2019)。技術士技能檢定及發證辦法。摘自 <https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=N0080004>

葉昱昕(2011)。高中職餐飲科學生對教師專業能力認知差異之研究。未出版之碩士論文，靜宜大學觀光事業學系碩士班，台中市。

劉麗英(2005)。台北市高中歷史教師運用數位典藏資源之研究。未出版碩士論文，國立臺灣師範大學社會教育學系在職進修碩士班，台北市。

萬文隆(2004)。深度訪談在質性研究中的應用。生活科技教育，37(4)，1723。

doi : 10.6232/LTE.2004.37(4).4

蒙品潔(2012)。高中職餐飲科教師餐飲專業性、教學態度。未出版碩士論文，輔仁大學餐旅管理學系碩士班，新北市。

鄭文喬 (2011)。高中職綜合職能科餐飲教學實施現況與教師專業發展需求之研究。未出版之碩士論文，國立臺灣師範大學特殊教育學系在職進修碩士班，台北市。

黎淑芬(2019)。國小教師應用電子資源融入教學活動之滿意度研究-以 D 國小為例。未出版之碩士論文，淡江大學資訊與圖書館學系數位出版與典藏數位學習碩士在職專班，新北市。

盧文媛(2011)。國民小學教師對學校圖書館的認知與使用情形之研究：以基隆市為例。未出版之碩士論文，國立政治大學圖書資訊學數位碩士在職專班，臺北市。

戴佳玲(2012)。台中市公立幼稚園教師對幼教資源網站需求之研究。未出版之碩士論文，中洲科技大學工程技術研究所，彰化縣。

簡瓊文、林珊如(2005)。臺灣地區國小教師網路資訊行為之研究。中華民國圖書館學會會報，1(1)，133-144。

錢維寧(2014)。工作價值觀與工作投入對於教學效能影響之研究—高職餐飲管理科教師為例。未出版之碩士論文，南台科技大學休閒事業管理系碩士班未出版之碩士論文台南市。

羅仕傑(2011)。國中地理教師運用數位資源融入教學之研究。未出版之碩士論文，國立政治大學圖書資訊學數位碩士在職專班，台北市。

臺灣趨勢研究(2018)。產業分析：餐飲業發展趨勢(2018 年)，摘自 [http : //www.twtrend.com/share_cont.php ? id=63](http://www.twtrend.com/share_cont.php?id=63)

二、英文部分：

Aina, L. O. (2004). Library and Information Science Text for Africa, Third world service Ltd, Ibadan.

Adeoye M. O. & Popoola S. O. (2011). Teaching effectiveness, availability, accessibility, and use of library and information resources among teaching staff

of schools of nursing in Osun and Oyo state, Nigeria. *Library Philosophy and Practice*.

Arua, U. & Chinaka, G. I. (2011). Use of Library Resources by Staff and Students of Secondary Schools in Umuahia North Local Government Area of Abia State.

Journal of library Philosophy and Practice, Available : [http :](http://digitalcommons.unl.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1821&context=libphilprac)

[//digitalcommons.unl.edu/cgi/viewcontent.cgi ?](http://digitalcommons.unl.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1821&context=libphilprac)

[article=1821&context=libphilprac](http://digitalcommons.unl.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1821&context=libphilprac).

Azura, M. & Majid, S. (2005). Use of School Libraries by Teachers in Singapore Schools. *Library Review*, 54(2), 108-118.

Beam, M., Hutchens, M., & Hmielowski, J. (2016). Clicking vs. sharing : The relationship between online news behaviors and political knowledge. *Computers in Human Behavior*, 59, 215-220.

Brahim, N. (2014). The Use of the Internet in Moroccan High Schools Mathematics Teaching : State and Perspectives. *Social and Behavioral Sciences*, 116, 5175-5179.

Bitso, C. (2012). An analysis of the information behavior of geography teachers in a developing African country—Lesotho. *Review of International Geographical Education Online*, 2(2). 192-218.

Bigdeli, Z. (2007). Iranian engineers' information needs and seeking habits : An agro-industry company experience. *Information research*, 12(2), 2006-2007.

Bitso, C. & Fourier, I. (2012). An investigation of information-seeking behavior of Geography teachers for an information service intervention : the case of Lesotho. *Information Research*, 17(4) 549.

Case, D. O. (2007). *Looking for information. A survey of research on information seeking, needs, and behavior* (2nd ed.). London, England : Elsevier.

Dervin, B. (1999). On studying information seeking methodologically : The

- implications of connecting metatheory to method. *Information Processing and Management*, 35, 727–750.
- Diekema, A. R. & Olsen, M. W. (2011). Personal Information Management Practices of Teachers. *Proceedings of the American Society for Information Science and Technology*, 48(1), 1-10.
- Devi, S. T, & Dlamini, N. N. (2013). Information needs and seeking behaviour of Agricultural students at the University of Swaziland : A case study. *International Journal of Digital Library Services*, 4(2),1-15.
- Fourie, I. (2011). Information-seeking behaviour of in-service secondary level geography teachers in Lesotho. *Mousaion*, 29(2), 173-194.
- Fisher, K.E., & Julien, H. (2009). Information behaviors. *Annual Review of Information Science and Technology*, 43, 317-358.
- Foster, A., & Ford, N. (2003). Serendipity and information seeking : An empirical study. *Journal of Documentation*, 59(3), 321-340.
- Ford, N. (2015). *Introduction to information behavior*. London : Facet Publishing.
- Gwayi, S. (2016). *Information needs and Information seeking behavior of teachers : a survey of selected secondary schools in Lusaka, Zambia*. The university of zambia in partial fulfilment of the requirements of the degree of master of library and information science.
- Gifford, C. E., & Mullaney, J. P. (1997). *From rhetoric to reality : applying the communication standards to the classroom*. Paper presented at the Northeast Conference on the Teaching of Foreign Languages.
- Haruna & Abdullahi (2006). Information Needs and Seeking Behaviour of Islamic Studies Teachers in Secondary Schools in Borno State, Nigeria. *African Journals Online*, 5(2), 23-31.
- Haruna, I., & Mabawonku, I. (2001). Information needs and seeking behavior of legal practitioners and the challenges to law libraries in Lagos, Nigeria. *The*

International Information & Library Review, 33(1), 6987.

Ingwersen, P., and Järvelin, K. (2005). *The turn : Integration of information seeking and retrieval in context*. Dordrecht : Springer.

Irvall, B., & Nielsen, G. S. (2005). *Access to Libraries for Persons with Disabilities : Checklist*. (IFLA Professional Reports, No. 89). Hague, Netherlands : International Federation of Library Associations and Institutions.

Kuhlthau, C.C. (1993). A principle of uncertainty for information seeking. *Journal of Documentation*, 49(4) : 339-355.

Kumar, A. (2013). Assessing the Information need and Information Seeking Behaviour of research Scholars of MBPG College : A Case Study. *International Journal of Digital Library Services*, 3(3), 1-12.

Krikelas, J. (1983). Information-seeking behavior : patterns and concepts. *Drexel Library Quarterly*, 19(2), 5-20.

Kamba, M.A (2017). Information seeking behavior of school teachers in rural areas of Nigeria : a mixed method approach. *Samaru Journal of Information Studies*, 17(1), 95-110.

Kuo, F. R., Hwang, G. J., Lee, C. C. (2012). Hybrid Approach to Promoting Students' Web-based Problem-Solving Competence and Learning Attitude. *Computers & Education*, 58(1), 351-364.

Kuo, F. R., Hwang, G. J. (2013). A Five-Phase Learning Cycle Approach to Improving the Web-based Problem-Solving Performance of Students. *Educational Technology & Society*, 17(1), 169-184.

Leckie, G.J, Pettigrew, K.E. & Sylvain, C. (1996). Modelling the information seeking of professionals : a general model derived from research on engineers, health care professionals and lawyers. *Library Quarterly*, 66(2), 161-193.

Lueg, C. (2000). *Information seeking as socially situated activity*. Paper presented at

Research Directions in Situated Computing at the ACM SIGCHI, The Hague, The Netherlands, April 2000.

Morris, R. C. T. (1994). Toward a user centered information service. *Journal of the American Society for Information Science*, 45(1), 20–30.

Nwokedi, V. C. & Adah, J. (2009). Information needs of post-primary school teachers in Jos, Plateau State, Nigeria. *Information Technologist*, 6(2). Available : [https : //www.ajol.info/index.php/ict/article/view/52727](https://www.ajol.info/index.php/ict/article/view/52727)

Olsen, M.W. & Diekema, A.R. (2012). ‘I just Wikipedia it’ : *Information behavior of first-year writing students*”, in Proceedings of the American Society for Information Science and Technology, 49, 1-11.

Perrault, A, M (2007). An Exploratory Study of Biology Teachers’ Online Information Seeking Practices. *School Library Media Research*, 10, 1-39.

Reitz, J.M. (2004) Dictionary of library and information science. India; Rain Tree Publishing.

Rho, J. J. (2002) . An investigation of the perceived information needs, information-seeking behaviors, and the use of community public libraries among first-generation adult Korean immigrants living in the Dallas, Texas, area. Texas Woman's University,1-225.

Servais, M. M. (2012). Understanding the Teachers’ Information needs Perceived Competencies, and information seeking behaviors for special education information. Doctoral thesis. Retrieved from : [https : //ir.lib.uwo.ca/cgi/viewcontent.cgi ? article=1951&context=etd](https://ir.lib.uwo.ca/cgi/viewcontent.cgi?article=1951&context=etd)

Taylor, R. S. (1968) . Question-negotiation and information seeking in libraries. *College and Research Libraries*, 29,178-194.

Thabah, J. J., & Hazarika, H. J. (2017). Information Needs and Information Seeking Behavior of College Teachers in Morigaon District : A Case Study. *Indian*

Journal of Information Sources and Services, 7(2), 22-28.

Thani, R. A. & Hashim, L. (2011). Information needs and Information seeking behaviors of Social Science Graduate Students in Malaysian Public Universities.

International Journal of Business and Social Science. 2(4), 137-143.

Tahira, M., & Ameen, K. (2009). Information Needs and Seeking Behavior of Science & Technology Teachers of the University of the Punjab, Lahore. *Pakistan Journal of Library and Information Science*, 10, 80-96.

Thamuskodi, S. (2012). Information needs and seeking behaviour of The Tamil Nadu Dr. Ambedkar Law University Faculty Members. *International Journal of Information Science*, 2(4), 42-46.

Tahir, M., Mahmood, K. & Shafique, F. (2008). Information needs and seeking behavior of arts and humanities teachers. *Library Philosophy and Practices*.

Available : <https://digitalcommons.unl.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1229&context=libphilprac>

Tanni, M. (2012). Teacher trainees' information acquisition in lesson planning. *Information Research : An International Electronic Journal*, 17(3), 1-9.

Umunnakwe, G. C. & Eze, J. U. (2015). Information Needs and Resources Provision for Secondary School Teachers in Imo State, Nigeria : Male Versus Female Teachers. *Library Philosophy and Practice*, 1242.

Wilson, T. D. (1999). Model in Information Behaviour Research. *Journal of Documentation* 55(3), 249-270.

Wikipedia (2010). Information seeking behaviours. Retrieved from <http://wiki.en.org>, accessed 4th October, 2019.

附錄

附錄一 訪談同意書

親愛的主任、組長及老師您好：

本人為國立政治大學圖書資訊學數位碩士在職專班研究生蔡秀蓁，由本系所王梅玲教授指導相關研究，研究主題「餐飲教師教學資訊需求與資訊行為之研究-以桃園地區為例」。

本研究採用深入訪談作為蒐集資料的主要方式，訪談時間約 1 小時。為了加強資料的確實性、完整性與真實性，希望徵詢您的同意接受訪談及錄音。在過程中，如有任何涉及個人隱私或不便他人知曉的部分可以拒絕回答及錄音，在訪談過程中若有覺得任何不妥之處，可以立刻中止訪談及錄音。

訪談之錄音內容及逐字稿僅供資料分析與研究學習用，所有資料在研究中將被匿名處理，並予以保密。

詳閱上述內容，並同意參與此次計畫以及訪談，也願意回答訪談問題！謝謝您的參與！相信此研究計畫有您的寶貴經驗，提供我們學術與實務工作上的幫助。在此真摯邀請您並感謝您的參與。

肅此敬祝
教安

簽名：

日期：_____年_____月_____日

附錄二 餐飲科教師教學資訊需求與資訊行為訪談大綱

1. 請問老師您在準備實習課程教學時，曾經遭遇那些教學上的問題？
2. 除了教學工作外，請問哪一種教學角色對您在教學上最為困難或困擾(如招生、兼行政、輔導選手競賽或學生考證照等)？為什麼？
3. 請問老師您有自編教學講義、食譜或參與教科書編製嗎？如果有，可以請您分享您在自編教學講義、食譜或參與教科書編制的過程會需要那些資訊需求？編製的過程中，您會面臨什麼樣的問題或困難？您通常會尋求哪些管道來解決您的教學資訊需求呢？
4. 請問老師您在準備輔導丙級證照的實習課程中，您曾經面臨什麼樣的問題或困難？您通常會尋求哪些管道來解決您的教學資訊需求呢？您如何利用這些資料或教材來提升您的證照及格率？
5. 請問老師您在準備輔導學生參加國內外比賽或技藝競賽過程中，您曾經面臨什麼樣的問題或困難？您通常會尋求哪些管道來解決您的教學資訊需求呢？您如何利用這些資料或教材來訓練選手？
6. 請問老師您在尋找圖書館資源時，通常會遇到那些困擾？對實習課教學有何影響？
7. 請問老師您在尋找網路資源時，通常會遇到那些困擾？對實習課教學有何影響？
8. 請問老師您的餐飲相關證照或監評證照，對於你的教學有什麼幫助？您的進修對於你教學有什麼影響？您認為進修、證照與監評資格與成功餐飲科教師有關連嗎？為什麼？
9. 請問老師在您的教學生涯中，您在輔導選手競賽或學生考證照中，最得意或最滿意的成就是什麼？對於學生在實習課程的學習成效有什麼幫助？為什麼？
10. 請問老師對於所謂成功餐飲教師的想法或定義是如何？需要什麼條件和特質？(例如學習態度、教學態度、壓力因應...)，達到什麼樣的教學成效(例如，輔導選手競賽或學生考證照及格率等)才叫成功呢？

附錄三 本訪談基本資料問卷

老師您好：

本份問卷主要目的了解從事餐飲管理科教師個人基本背景與平時獲得教學資訊管道與資源，竭誠期盼您能夠參與這項研究，提供珍貴意見。本問卷的答案無對與錯問題，請您盡量以真實感受作答。本問卷不填姓名，所有資料僅供研究之用，絕不對外公開，敬請放心填答。敬祝您

萬事如意，謝謝您的協助

國立政治大學圖書資訊學數位碩士在職專班

研究生：蔡秀蓁

說明：

1. 資訊需求：指教師為了達成教學目標，在從事教學活動前、教學中與教學後的過程中，對資訊感到不足時所產生的需求。
2. 資訊搜尋行為：指教師為了滿足資訊需求，進行搜尋資訊過程所應用的方式、來源，資訊類型及使用教學資訊之情形等。
3. 本問卷標示之「可複選」問題，表示可以勾選一個以上之選項。

一、基本資料

1. 性別 男 女
2. 年齡 20歲以下 21-25歲 26-30歲 31-35歲
 36-40歲 41-45歲 46-50歲 51歲以上
3. 學歷 大學 師範體系 碩士 博士
4. 任教年資 0-3年 4-10年 11-15年 16-19年
 20-24年 25年以上
5. 任教學校屬性 公立 私立
6. 請問老師您一個禮拜中會花多久時間備課？
 0-5小時 6-10小時 11-15小時 16-24小時 24小時以上
7. 請問老師目前主要教授實習課程之科目是？
 中餐 西餐 烘焙 餐旅服務 飲調 點心製作 日料
 異國料理 中點 其他：_____
8. 目前是否進修？(可複選)
 是： 研究所(一般生 在職碩士班)
 進修第二專長(中文 數學 公民 國防 輔導 其他_____)
 準備餐飲證照考試：(證照類型：_____ 丙級 乙級)
 否
9. 您目前擁有的餐飲類證照類型有那些呢？
 中餐： 丙級 乙級 西餐： 丙級
 烘焙： 丙級 乙級 客房服務： 丙級
 飲調： 丙級 乙級 餐廳服務： 丙級
 中點： 丙級 乙級 其他：_____
10. 您目前擁有的監評資格有那些呢？ 無
 中餐監評 烘焙監評 中點監評 客房服務監評
 飲調監評 西餐監評 餐旅服務監評 其他：_____

二、請問您除了教學之外，您是否還有其他教學角色？(可複選)

1. 導師 兼行政(您兼任_____行政職務)

2. 輔導選手競賽

(1) 國中技藝競賽： 沒有培訓國中技藝選手

烘焙組 飲調組 中餐組 中點組 西餐組 餐服組

(2) 全國高中職技藝競賽： 沒有培訓高中職技藝選手

烘焙組 餐服組 中餐組

(3) 其他國內外餐飲類競賽：

中餐類型 餐服類型 西餐類型 飲調類型 中點類型 烘焙類型

其他，請說明：_____

3. 輔導學生考照：

中餐 中點 烘焙 飲調 餐服 旅館服務 餐廳服務

其他，請說明：_____

4. 請問您是否需要協助學校招生活動(職業試探、入班宣導、餐會活動……)？

是 否

四、請問在準備餐飲科教學活動課程時，您會有哪些方面的資訊需求？

(可複選，最多選3項)

1. 課前 教科書與教師手冊 一般教學資訊 教學活動設計

課程相關教材與圖片 圖書館資源 專業書籍與期刊論文

課程相關延伸教材 網路相關學科電子資源

相關展覽活動 教學參觀活動計畫 其它_____

2. 課中 解決學生提出的問題 資訊科技融入教學的方法 班級管理

資訊科技軟、硬體支援 教學檔案管理 其它_____

3. 課後 學科相關專業新知 學科相關活動資訊 教育理論最新發展

資訊素養、資訊科技融入教學 教學方法相關資訊 其它_____

五、請問在準備課程時，主要是使用那些資料？(最多選3項)

詢問同事好友 雜誌 坊間「參考書」 參觀活動 剪報

電視報導 學術論文 網路資源 相關書籍

詢問學者專家 教師手冊 視聽資料(如錄音帶、錄影帶)

其他，請說明：_____

六、請問平常在上課時，除了課本外，還會採用那些資料進行教學？

(最多選3項)

實物展示 幻燈片 錄影帶 圖片/照片 教學影片

實地觀摩 其他，請說明：_____

七、請問平常是如何進修餐飲相關知識？(最多選3項)

參加讀書會 參加研習會 看報章雜誌 看書 參加活動

其他，請說明：_____

八、請問平常教學常遇到的困難？(可複選，最多選3項)

如何使課程變得活潑生動 補充教材不足 安排課程活動

丙檢課程題型修正 丙檢課程題型更改

其他，請說明：_____

九、請問有那些因素會讓您特別花時間找尋教學相關資訊？(可複選)

光碟資料庫 研討會論文集 其它_____

十九、學校圖書館應提供高中餐飲科教師哪些資訊資源服務？

(可複選，最多選3項)

- 圖書館與教師合作，將圖書館利用教育融入餐飲科教學
協助教師檢索教學相關資訊 舉辦餐飲科相關研討、讀書會
提供各種教學所需資訊(如教學相關圖書、期刊、視聽資料等)
整合餐飲科教學資源，建置餐飲科教學相關的教學檔案
其它_____

二十、您在尋求餐飲實習課程教學資訊資源時，較常利用那些管道？

(最多選3項)

- 中央圖書館 學校圖書館 報章雜誌 書局(含網路書店)
個人蒐集之檔案圖書 網路搜尋(google...) 專家學者 教師同儕
書商網站 研習與進修 政府機構網站(教育部等)
其他：_____

二十一、選擇尋找餐飲實習課程教學資訊資源管道時，會考慮？(至多選3項)

- 請教專家學者 至該管道的時間 可用的資訊多寡
該管道是否容易查找 至該管道的距離 找尋資訊時間長短
改變檢索策略重新嘗試 請教同儕教師 其他：_____

二十二、過去找尋教學資訊資源，曾經遇那些問題困難：(至多選3項)

- 不知有何管道 找尋不到任何相關資料 圖書館資料老舊
不熟悉資訊檢索的方法 圖書館太遠 資料量過多，難篩選 圖書館館藏太少
電腦設備問題(無法連網、沒電、當機、中毒...等)
其他：_____

二十三、曾透過那些網路資源取得餐飲實習課程教學相關資訊？(可複選)

- YouTube 維基百科 奇摩知識 衛福部餐飲業食品安全管制系統
餐飲衛生相關法令規章 其他：_____

二十四、請問您現在任教的學校如何提升餐飲科的師資專業？(最多選3項)

- 鼓勵參加校內外餐飲相關研習活動 鼓勵老師參與餐飲相關學術研討會
定期舉辦讀書會 鼓勵老師參與餐飲相關展覽活動
鼓勵老師在職進修 其它_____

二十五、請問現在任教的學校所舉辦提升餐飲科的師資專業的活動中哪一些對你比較有幫助？

- 校內外餐飲相關研習活動 餐飲相關學術研討會
定期舉辦讀書會 餐飲相關展覽活動
在職進修 其它_____

二十六、您若還有任何寶貴意見，請直接寫下來。

問卷結束，感謝您！