

教學優良分享教學經驗與心得

餐旅管理學系石東立老師

很榮幸也很高興獲選 106 學年度教學優良教師，106 學年度我所負責的課程包括餐旅財務管理研究(碩士班)、餐飲財務管理(陸生班)、統計分析與應用(碩士班)、餐旅產業趨勢與經營診斷(碩士班)、宴會設計(陸生班)等課程。以碩士班「統計分析與應用」這門課來說，我請學生準備筆電，課程上我除了講授外，還會操作如何使用統計軟體，並讓學生實際動手做練習，並以實習餐廳二鮮居及實習旅館閑逸旅棧顧客滿意度問卷來做案例，透過實際個案讓學生更能發現問題並提出方案來解決問題。

而「餐旅財務管理研究」以及「餐飲財務管理」這門課，碩士班透過研讀國內外有關餐旅財務管理之學術論文、期刊、研究報告與相關報告等相關文獻與資料進行彙整與分析。大學部課堂上要求學生準備筆記本，我用教科書及補充教材，養成學生做筆記抄重點的習慣，經由講授課程透過計算隨堂練習，讓學習效果比較好的同學去協助指導其他同學，久而久之班上形成認真學習的氛圍，讓學生在上課時不覺得無聊且每節課收穫滿滿。從學生的角度審視學習目標，也使得課程單元目標往上能與課程規劃及核心能力有關，往下能與教學活動及評量活動進行對照。

而「餐旅產業趨勢與經營診斷」這門課，分成產業趨勢及經營診斷兩部分，產業趨勢的部分透過學生蒐集過去及最新產業趨勢作分析比較，至於經營診斷的部分則是由我來講授，透過實務個案之研讀及分析討論，培養訓練學生將學理知識應用於實務問題解決之能力。透過課堂中互動之討論，訓練學生邏輯思辨及口語表達之能力。

至於「宴會設計」這門課是指導廈門理工學院及山東聖翰財貿學院籌辦期末成果展，透過宴會實際操作，使學生理解、應用及分析所學到的餐飲產業相關知能，以創造出主題性的校內宴會活動。培養創造、整合籌備及執行主題宴會之能力，並培養學生了解職業倫理與道德，團隊合作與精神和榮譽心。感謝本系黃汶達老師及張惠棉老師的協助指導下，學期末廈門理工學院同學舉辦「夢遊仙境」下午茶會成果展；山東聖翰財貿學院學生籌辦「揚帆啟航」晚宴成果展。

除此之外，比學生提早到教室，比學生晚離開教室，關心與輔導學生的學習及生活情況，「選課了沒？吃飽了沒？下課騎車回家要小心！衣服多穿一點！」多一點對學生的關心，相信對課堂上的教學互動也大有幫助。教育之道無他，唯愛與榜樣而已，與大家共勉之。