

103 學年度教學優良教師：餐旅管理系-鄭淑勻 老師

教學理念：

1. 多面向的課程準備：

每堂課程開始前除了會廣泛收集課程材料外，亦會補充產業界趨勢，並搭配業界演講及多媒體教材，以豐富課程內容。

2. 按部就班、成長學習：

期末報告不在期末一次繳交，將其分成三次小報告在學期中分次繳交，並逐次學生組別晤談以了解學生問題，並在每次晤談後可立即提問及改進，學生在修改報告之過程中亦得到成長，學生分次繳交和期末繳交的版本差別相當大。

3. 隨時自我評量與改進教學缺失：

每堂課課後透過與同學對話及 TA 反應了解學生狀況，並加以改進。

4. 態度第一、成績次之：

學生的態度不論在學習上或就業上都扮演相當重要的角色，人生的成敗有時就決定在個人的態度，因此，個人常鼓勵學生培養努力學習的態度。如果有謙卑的心，時時保持樂於學習的態度，未來不管面對什麼樣的挑戰與困境，相信都會找到解決的方法。成績不是重點，重要的是學習的態度，戰勝自己往往是最困難的，「態度」對於餐旅專業的學生們尤其重要！

5. 培養學生獨立思考及問問題能力：

鼓勵並培養學生獨立思考與判斷的能力，針對一個理論或觀念的學習過程，一開始學生對此理論或觀念一無所知，因此要培養學生「知其然，知其所以然」基本學習技巧，並培養學生思考應如何開展此理論或觀念，以及進一步在課堂上鼓勵學生培養思考此理論或觀念的整個過程，了解並探究每一個推理步驟背後的支持原因為何，最後再貫穿整個理論或觀念的邏輯推理過程。學習過程中並以問題或情境問答來刺激學生獨立思考及問問題的能力。

6. 少一個都不能，當學生的朋友：

每學期一定記住所有授課學生的名字，不管資質好壞，每一個學生都需要老師付出關心與耐心，將學生名字記住不但可以讓學生感受到老

師的關心外，亦可藉此教育學生服務業中如何靠記性來記住客人喜好而增加與客人互動的機會，使自己變成客人可以記住的那一個特別的服務生。

7. 不能一成不變：

餐旅業為實務導向之產業授課，必須結合產業趨勢對學生未來職涯發展才會對學生有所幫助。雖然每年面對不一樣的學生，但課程內容大多會因應產業趨勢而有所改變，以新的產業故事來引導學生對餐旅產業有所認識。

8. 教學相長：

對教學抱持著互相學習互相成長的心態，在專業上或許有較多的經驗與歷練，但在其他方面學生亦有其強項可以互相學習，而不是只抱持著教導的心態教學。

