

出國報告（出國類別：實習訪視）

加拿大 Humber College 海外實習研修現況

服務機關：國立高雄餐旅大學

姓名職稱：劉聰仁 餐飲管理系 教授

派赴國家：加拿大

出國期間：105 年 04 月 03 日－04 月 09 日

報告日期：105 年 05 月 10 日

摘要

本報告係由教育部【104A006】第二階段 104 學年度師生實務增能計畫補助，本次前往加拿大多倫多市的主要目的為訪視在漢堡學院(Humber College)海外實習研修的六位餐管系學生和 26 位其他學系的學生，實習訪視對於系主任及導師而言是一件重要且吃力之負擔，但對於海外實習學生而言，師長的蒞臨卻是整年實習最衷心的期待；今年前往加拿大多倫多 Humber College 海外實習研修的高餐大學生總共有 32 位，修讀學科分為 Tourism、Hotel、Food & Beverage、Culinary 四個領域，其中餐管系的 6 位學生都是修讀 Food & Beverage Program。訪視時所有學生都即將完成第二學期的修業課程，預計於四月下旬前往加拿大的旅館和餐廳實習工作，約九月中下旬完成實習工作後返國繼續四年級學業。此行並同時參加 Humber College 的實務課程教學過程、參觀校園內的學生活動設施及參訪教與學中心的各項設備與做法，收穫良多，雖然該校的教學內容未如本校豐富，但是老師的敬業精神及數位學習資源都值得我校參酌。整體而言，學生在此的學習與適應狀況良好，英文程度仍待加強，專業教學與學習環境都有很大的參訪收穫。

關鍵字：海外實習訪視、多倫多、漢堡學院(Humber College)、餐飲實務教學、教與學中心

目 次

摘要	i
壹、 目的與計劃.....	1
一、 目的：	1
二、 出國人員及行程：	1
三、 詳細行程及內容：	1
四、 預期效益：	2
貳、 訪視及參訪過程	3
參、 心得與建議.....	5
附錄一：參訪照片集	0

壹、 目的與計劃

一、 目的：

為了解國外實習研修學生在加拿大多倫多 Humber College 中的學習和生活狀況，以及參訪學習 Humber College 的校園建設，餐管系劉聰仁教授與中廚系李怡君主任奉准執行此次海外實習訪視行程，訪視在加拿大 Humber College 研修課程的學生，更參訪學生活動空間、餐飲實務教學及教與學中心等校園設施，此次參訪透過彼此的了解及互動，協助本校學生調適在多倫多研修的整體狀況，並協助解決學生與 Humber College 之間的某些溝通問題。

二、 出國人員及行程：

姓名	級職	國家	訪視機構及時間
劉聰仁	餐飲管理系 教授	加拿大	國家：加拿大 城市：多倫多 1. 訪視大學：Humber College - 105 年 04 月 03 日- 04 月 09 日

三、 詳細行程及內容：

Apr. 3, 2016 (Sunday)		
14:00	高雄高鐵集合	
17:00	桃園機場集合 & Check-in	
19:40-21:55	前往加拿大(飛機航程)	長榮航空(BR36) 台北-多倫多
23:00	遷入 Comfort Hotel Airport North , (Humber College 協助安排)	Humber College 協助接機 21:55 抵達:多倫多皮爾森國際機場
Apr. 4, 2016 (Monday)		
10:00-12:00	拜會姊妹校-Humber College 學院主管	
12:00-14:00	Humber College 學院主管校內歡迎午餐(Dean Susan Somerville; Associate Dean Rudi Fishcbacher, Judy Hebner, Kristy Adams; Chef Shona Chalmers)	
14:00-16:00	參觀姊妹校學生校園活動空間及國際學生中心(Linda Chao and Matt Keefe)	
16:00-18:00	與 32 位海外實習研修學生座談會(Judy Hebner, 全程英文對話)	
18:00-21:00	晚餐	
21:00	返回住宿	

Apr. 5, 2016 (Tuesday)	
08:00-14:30	見習 Humber College 協助安排之廚房實作課程 (CULN 234 OND A la Carte Cuisine CRN 3595,) Host: Chef Francisco Rivera
10:30-14:30	見習 Humber College 協助安排之餐廳營運實作課程 (HOTL 124 OND CRN 4860 Food & Beverage Service Practical CRN 4858) Host – Richard Pitteway, Restaurant Manager
14:30-16:00	與學生座談會
18:00-20:00	晚餐
Apr. 6, 2016 (Wednesday)	
10:00-12:30	見習 Humber College 協助安排之廚藝專業課程 (CULN 260 ONF Trends in Canadian Cuisine CRN 6803)
10:00-12:30	見習 Humber College 協助安排之餐飲外場專業課程 (HOTL 108 ONB Introduction to Beverage Management CRN 4844)
12:30-21:00	參訪多倫多市區及加拿大知名景點
21:00	返回住宿
Apr. 7, 2016 (Thursday)	
9:30 – 11:30	參訪 Humber College Centre for Teaching & Learning
11:30 – 12:30	與餐管系及中廚系學生用餐暨座談會
12:30 – 17:00	見習 Humber College 協助安排之廚藝專業課程 (CULN 257 ONH Molecular Gastronomy CRN 6801)
19:00 – 20:00	前往多倫多皮爾森國際機場
Apr. 8 - 9, 2016 (Friday)(Saturday)	
01:45-05:00	搭機返回台灣桃園國際機場(+1)，BR 35 長榮航空 (01:45 起飛)，05:00(+1)抵達：台灣桃園國際機場
07:15-09:30	搭高鐵抵達高雄左營站，賦歸

四、 預期效益：

本次出國訪視預期可達到以下效果：

1. 瞭解加拿大 Humber College 海外研修學習學生的生活及學習狀況，協助解決問題。
2. 瞭解姊妹校加拿大 Humber College 的校園學習環境與實務課程操作狀況。
3. 瞭解並借鏡該校教與學中心(Centre for Teaching and Learning)的做法和成效。

貳、 訪視及參訪過程

訪視日期：105 年 04 月 04-09 日 09:00 – 18:00

研修單位名稱：加拿大漢堡學院(Humber College)

研修單位地點：加拿大多倫多

研修接待單位主管：Dean Ms. Susan Somerville, Head Ms. Judy Hebner

研修學生姓名：1. 魏 O 瑄(餐管 3A) 40212013，2. 王 O 昀(餐管 3B) 40212117

3. 謝 O 仁(進餐管 3A) 70212009，4. 倪 O 煒(進餐管 3A) 70212024

5. 修 O 耘(進餐管 3A) 70212037，6. 陳 O 心(進餐管 3A) 40212125 共 6 名

Humber College 簡介：Humber College 是位於加拿大多倫多的一所歷史悠久的餐旅技術學院，屬於加拿大公立學校，目前有三個校區，分別為 North Campus, Lakeshore Campus and Orangeville Campus，學生人數超過 2 萬人，國際學生人數超過 3500 人，是一個非常國際化的學校，學校設施也非常現代化並配合學生需求。高餐大交換學生主要是在 North Campus 校區學習，這裡也是最大的校區，學生研修的課程分為 Tourism, Hotel, Food & Beverage, and Culinary 四種 programs，其中 Tourism 和 Hotel 的課程以課堂課居多，也有搭配 Food Service 的實務課程，但是沒有廚房課程，而 Food & Beverage 和 Culinary 的課程就比較多實務課程，尤其廚房的操作課程，學生實作機會會增加許多。

學生研修學習狀況：

1. 所有學生都在 Humber College 研修 Food & Beverage 第二學期的課程，全部住宿在學校宿舍，二人一間，享受的福利與 Humber College 所有外籍生相同，健康照護、學習資源、休閒運動以及專為外籍學生舉辦的活動，每日依照課表上課，算是很輕鬆的課程，預計 4 月中下旬前往加拿大的酒店和餐廳業界實習，所有的學生都已經有分發的實習單位了。
2. 這批學生的加拿大海外研修課程其實已經接近尾聲，目前是在準備第二學期的期末考試，除了亭昀之外，所有同學都已經有滿意的實習單位，並將在四月底前往實習工作，同學們對於多倫多 Humber College 的學習環境都感到很滿意，專職輔導教師 Judy 雖然比較嚴格及守規律，但是對於學生的照顧也非常周到，除了學生對於校區偏僻，治安不好略有微詞之外，其他都很好。
3. 這次訪視行程除了與學生座談之外，也參與學生的餐飲實務課程和廚房廚藝課程以及深入參觀 Humber College 的教與學中心(Centre for Teaching and Learning)，帶回非常多寶貴的實施經驗，該校的餐飲食物和專業廚藝課程教學模式非常專注與深入，相信學生在此環境之下應該都能學到很多的知識與實務技巧，教學品質把關良好，會推薦學生前來。
4. 同學對於在當地上課學習都感覺收穫很多，但是初期到加拿大上課和生活時，對於語言溝通及西方教育的模式較無法適應，現在還是需要加強，現在已經能夠融入。本系四位同學申請轉系研讀的事情已經告一段落，學生仍然在 Food & Beverage Program 研讀，為避免學生學習上的困擾，未來將限制學生隨便轉換科系學習，尤其 Food and Beverage Management

和 Culinary Art 的學生，其他科系也不能申請轉入該二科系。而且 Food & Beverage Program 的修課內容也經過 Judy 和系上老師的討論之後，修改增加更多實務課程，符合學生需求。

未來研修建議：

1. O 昫因為實習單位薪資不符合學校規定，目前還在重新找單位中，這部分必須請國際處相關聯絡人密切與 Judy 保持聯絡。
2. 加拿大有退稅的機制，2016 年退 2015 年的消費，但是今年 2016 年必須請未來學弟妹幫忙，已經當場成立加拿大海外實習的 LINE 群組，拉學弟進來
3. 建議未來前往漢堡學院海外研修的學生要再加強英文能力。
4. 漢堡學院對於不同科系學生所給的學習工具不同，但是繳交相同的學費，對於廚藝系學生較優渥，此項建議已經由漢堡學院處理，下學年將會有不同的做法。
5. 整體而言，學生只關心自己的權益和別人的比較，未從整體制度面的考量去思考，這是台灣學生的通病，較少提出更具體的建議。雖然已經到學習尾聲，但是學生語言能力仍待加強，因為大部分還是自己的同學一起說中文，比較可惜，在課堂上要求學生英文介紹自己都還未純熟，再加油。

其他課程和設施參訪心得：

1. **Food & Beverage Service Practical**：與本系二年級安排的餐廳營運外場實務課程相類似，整學期的課程是搭配 Food & Beverage Service Theory 的理論課堂教學課程進行，上課地點位於校園內的特色餐廳(Humber Room)，提供固定菜單給校園內的師生可以自由用餐，每餐大約加幣 10-15 元左右，學生每週各做一次午餐和晚餐，做晚餐那一次的下午就是理論教學課程，因此課程就分為週二午餐和週四晚餐，週三晚餐和週一午餐等方式搭配，實際參與營運的過程，學生可以利用 POS 點餐，跑單、菜口控菜和前檯接待，也會有包廂團體客人，整體如一般餐廳營業方式，因為學生人數多，所以服務流程較為鬆散，只是練習的效果。
2. **Molecular Gastronomy**：為分子料理烹調廚房教學課程，授課教師為業界資深主廚，有一名助教，三位學生一組，大約分十組；與本校廚藝課程相似，教師先示範食物製作的過程，學生分組完成自己組別的食物作品。此課程為低溫真空烹調法的教學，將各種食材處理好之後，放入烹調塑膠袋中，再經過真空壓縮機抽真空及封口，之後再放入不同溫度設定的低溫烹調機中，經過一段時間的烹煮之後，取出煮熟的食材原料，再各自擺設成課前各組規劃的樣式並加上醬汁和裝飾，完成的作品放到教室的前投給授課教師逐一評分。整個教學過程嚴謹，而且授課教師要準備所有學生需要的食材份量，很特別的是授課教師會利用單眼相機逐一紀錄學生分組的工作狀況以及學生作品，學生必須事先完成烹調成品的設計與食材特性分析書面資料，教師的評分表單是經過標準化設計的格式，不是任憑教師喜好的評斷來給分數，這些部分值得我校學習，可惜我不是廚藝教師，只能分享喔！
3. **Centre for Teaching and Learning**：多年前就聽本校同事說過 Humber College 的教學中心非常有特色，這次的參訪讓我覺得百聞不如一見。由中心主任 Denise 和數位學習主任 Mark 帶領參觀所有的創意設施，首先看到的是有別於一般教室的蜂巢教室(Hives Classroom)，每間教室分為十組，每組有五人，都配置有電子插座、螢幕及牆壁白板，教師的座位有整間教室分組螢幕的控制器，可以撥放教師投影片，也可以撥放其他組別的創意作品，讓教室

的空間變的不同，我認為是由哈佛大學的創意延伸過來，Humber 又把科技的東西加入成為更實用的空間；接著參觀所有教學中心在教學走廊設計的學生閱讀及討論空間，有分組的長條桌設計及牆壁整片可以塗鴉的白板，這是 Humber 給學生的學習環境是隨處都可以坐下來閱讀和討論功課的環境，一個技職院校可以把學習氛圍創造的如此美好，真是不簡單；再看看他們普通教室的學生座椅，也有人體工學的設計與方便慣用左手和右手的使用設定，可惜我在台灣就沒看過這種設計；最後教學中心在辦公室的中間利用約 3-4 坪左右的空間建置的數位攝影棚，音響、燈光、數位白板、布幕背景等一應俱全，簡直是麻雀雖小五臟俱全，接著在他們的教師訓練教室簡介使用的數位學習管理平臺的內容，採用 BlackBoard 平臺並發展 Humber 自己的教材風格。整個參訪過程受益良多，尤其後來發現教學中心會自行針對教師和學生對於教學設施進行滿意度問卷調查，並將統計資料公佈參考，而且位所有教師每學年製作一本厚厚完整的教師手冊(Faculty Handbook 2015/2016)，這個早期在我國校園中曾經出現的東西居然在這邊還存在，而且內容很實用喔！

參、 結論與建議

此次前往加拿大 Humber College 執行實習訪視及機構參訪的經驗相當難得，雖然實習訪視對於系主任及導師而言是重要及沉重之負擔；但是對於海外實習學生而言，師長的蒞臨卻是整年實習中最衷心的期待；今年前往加拿大多倫多 Humber College 海外實習研修的高餐大學生總共有 32 位，修讀學科分為 Tourism、Hotel、Food & Beverage、Culinary 四個領域，其中餐管系的 6 位學生都是修讀 Food & Beverage Program。訪視時所有學生都即將完成第二學期的修業課程，預計於四月下旬前往加拿大的旅館和餐廳實習工作，約九月中下旬完成實習工作後返國繼續四年級學業。此行並同時參加 Humber College 的實務課程教學過程、參觀校園內的學生活動設施及參訪教與學中心(CTL)的各項設備與做法，收穫良多，雖然該校的教學內容未如本校豐富，但是老師的敬業精神及數位學習資源與教學設施都值得我校參酌。整體而言，學生在此的學習與適應狀況良好，但是英文程度仍待加強，專業教學與學習環境都有很大的參訪收穫，因此，建議未來前往加拿大漢堡學院海外研修的學生要再加強英文能力，我校可以參酌 Humber 建置學生學習空間和 Hives Classroom 的做法，在校園中創造更理想的教學與學習環境。

附錄一：參訪照片集



剛到多倫多就遇到下大雪的天氣



Humber College 學生利用校園開放學習空間



參觀該校的國際學生中心



與所有在 Humber 研讀的 32 位學生座談



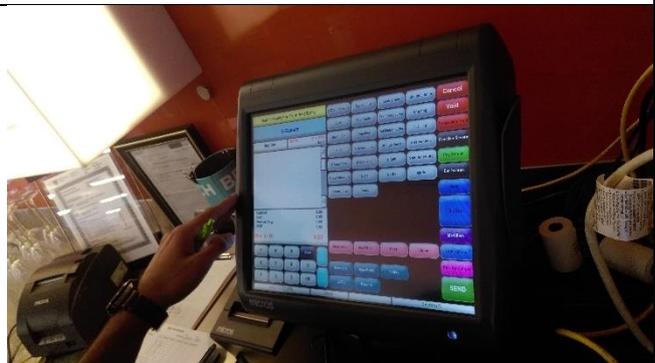
Food & Beverage Service Practice 上課情形



校園內的師生餐廳 Humber Room



Humber Room 的環境控制系統(很不錯)



Humber Room 的 POS 點餐系統(Micros)



低溫真空烹調課程的教室



廚藝教師示範食材處理手法



與餐管系 6 位海外實習學生合影



學生完成的烹調作品之一



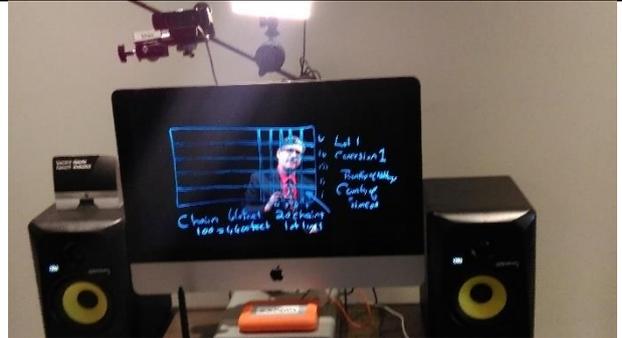
Hives Classroom 的設計風格



讓寬闊的走廊空間變成學生討論和研讀環境



人體工學設計可左右變換的課桌椅



數位攝影棚的媒體錄製和製作設施



簡易攝影棚的背景布幕和數位白板



在教師訓練教室展示數位學習平台的內容

