

## 廚藝創造力課程設計與發展之研究

洪久賢\* 林琳\*\* 陳立真\*\*\*

創造力對於餐廳產品的研發、競爭力與永續經營具有關鍵性的影響，跳脫以往廚藝課程偏重於技術訓練的桎梏，本研究以創造力相關理論與廚藝內涵做為基礎，發展與設計廚藝創造力課程。依據課程發展模式中之四大要素：目的、學習經驗、評估與修正回饋，做為創意廚藝課程發展之架構，課程內容結合了創造力內涵與概念、廚藝五感、廚藝專業知識與技術、藝術與文化等要素，並加入創造力思考技法，以促進學生發展廚藝創造力。透過學生廚藝產品之製作與歷程評量，以及質性訪談結果，顯示本課程有助於學生提升創意思考與創意產品展現，且能引發學生學習的動機，增進學習的興趣。

關鍵字：創造力、創造力課程、廚藝課程、課程設計

\* 作者現職：國立臺灣師範大學人類發展與家庭系退休教授、

景文科技大學觀光餐旅學院教授兼院長

\*\*作者現職：國立臺灣師範大學人類發展與家庭系博士班研究生

\*\*\*作者現職：國立澎湖科技大學餐旅管理系副教授