

三明治課程

吳清山

台北市立師範學校校長

林天祐

台北市立師範學院國民教育研究所教授

三明治課程 (Sandwich course) 是指融合理論與實務的一種課程安排方式，由於課程安排常採「理論—實務—理論」或「實務—理論—實務」之方式進行，型式上很像三明治，所以稱為三明治課程。又因為學生一方面工作，另一方面讀書上學，所以也稱為工讀交替制課程。

三明治課程原為英國大學為使學生透過實務工作之體驗，以建立踏實的基本能力而設計。其特徵在於學生的校內學習活動與校外的工作實習交換進行，學生實習的場所或部門必須與學生本科符合，如商科學生在商業機構實習，工科學生在工業機構實習。這種交替學習的方式，由於成效良好，因此延伸到中學實施，並以職業學校為主，課程安排方式也逐漸多樣化。在美、日兩國，此種課程的安排方式稱為合作課程。

此種課程的設計首重雙方的合作誠意，一方面學校對於提供工作實習機會的機構應給予專業上的支持，如擔任顧問、研發等工作；另一方面實習機構對於實習學生應提供最適切的實習內容，並給予實務輔導。如此，雙方互補互利，才能建立良好的互動關係。如果學校方面僅將學生送到實習機構，沒有相對提供專業貢獻；或實習機構只在利用廉價勞動力，並未適切輔導實習生，則將失去合作的積極意義，雙方與學生都將受害。

三明治課程的時間安排方式相當多，一般是採取一個學期在校內學習，另一學期在工作單位實習的方式進行；也有採行學期中在學校學習，寒暑假在工作單位實習的方式；也有在學期中的特定時間內進行實習的安排方式；另外也有上午在學校上課，下午實習的例子。過去通常是先在學校學習理論，然後到工作單位實習，目前也有先安排學生實習，再回學校進行理論性的探討。課程安排方式必須兼顧理論需求與工作特性，以及雙方的理念。

我國目前許多大學強調產學合作，其方式主要師法三明治課程的精神而設計，其中高雄餐飲管理專科學校更因強調三明治課程的設計，而廣受矚目。三明治課程的設計，可以有效培育專門人才，也可以透過產學合作，整合學術界與實務界的力量，提升人力素養與產業競爭力，因此，甚值擴大推廣。有關中小學師資的培育以及學校行政領導人才的培育，也可以透過此種合作的歷程，共創多贏的局面。但必須在以學習者為主體的前題之下，雙方進行真誠的合作才可望落實。