

中國文化大學教師教學創新暨教材研發獎勵期末成果報告書

壹、計畫名稱

運用影音教材融入主題餐廳膳食製備教學創新計畫

貳、實施課程、授課教師姓名

餐飲管理實習/陳彥呈

參、前言

運用影音教材融入主題餐廳膳食製備，本計畫將透過三個部分進行：第一部份：主題特色餐廳菜單開發與設計；第二部份：主題特色料理烹飪技能實作；第三部份：主題特色料理烹調技法數位影音化。藉由菜單設計開發、食材成本控制與採購、膳食製備、產品行銷一系列之實際操作，期能透由影音教材融入課程進行而從中激發更進一步的創意，提供嶄新的思維以及訓練同儕間的協調與合作能力；在烹飪實作的過程當中鼓勵學生創意設計主題特色菜單，任課教師在烹飪實作過程中觀察修課學生所遇到之困難並給予協助，並了解其學習之狀況。

肆、計畫特色及具體內容

本計畫具有以下特色：

- 一、本計畫內容講究學用合一，理論與實務並重，教學內容配合臺灣地區餐廳發展與趨勢，啟發學生餐廳經營管理正確觀念與思維，提升學生烹飪技能數位化能力。
- 二、教材多媒體影音多樣化，可提升學生之學習興趣與意願並易於各式行動數位工具觀看與攜帶，方便學生於課前課後無時空限制學習。
- 三、可訓練學生多媒體製作應用能力與提升其科技素養。

伍、實施成效及影響（量化及質化）

本計畫實施執行之適用對象，包含本系大學部餐飲相關課程的教師與學生。本計畫所製作之數位烹飪技能影音教材，已上傳存放於學校「課業輔導管理系統」，做為教師或教學助理進行「授課」與「課輔」時之輔助工具與教材。亦可做為學生「複習或補課」之輔助工具與教材，改善學生學習成效及課程品質。

以下為本計畫已達成之實施成效：

一、已完成設計五套主題料理套餐，共計二十道菜餚並由修課學生完成所開發設計之五套主題料理套餐進行烹飪技能實作及數位影音化(量化)。

二、以下截圖為修課學生透由「課業輔導管理系統」線上教學回饋意見功能，反應本課程數位教材對教學與課程品質提升之質化成效(質化)。

1031 生應系 3 4577 餐飲管理實習

尚未回覆的學生回饋訊息

每頁顯示 10 筆

搜尋：

回饋項目 回饋時間

查無任何資料

已回覆的學生回饋訊息

每頁顯示 25 筆

搜尋：

顯示回覆	回饋項目	回饋時間
顯示回覆	我感到滿意的地方 - 課綱清晰	2014/12/23 10:32:57
顯示回覆	老師上課有趣、豐富，而且可以學到很多技巧與技術	2014/12/13 12:50:43
顯示回覆	我感到滿意的地方 - 講課認真 生動	2014/12/03 13:49:50
顯示回覆	藉由不同的教學方法，讓課程更豐富。	2014/12/03 13:48:29
顯示回覆	我感到滿意的地方 - 講課認真 生動	2014/12/03 13:31:04
顯示回覆	我感到滿意的地方 - 課綱清晰	2014/12/03 13:30:58
顯示回覆	我感到滿意的地方 - 內容豐富	2014/12/03 13:30:16
顯示回覆	我感到滿意的地方 - 學生有表達意見 參與討論的機會	2014/12/03 13:29:43

顯示回覆

顯示回覆	回饋項目	回饋時間
顯示回覆	我感到滿意的地方 - 課綱清晰	2014/12/23 10:32:57
顯示回覆	老師上課有趣、豐富，而且可以學到很多技巧與技術	2014/12/13 12:50:43
顯示回覆	我感到滿意的地方 - 講課認真 生動	2014/12/03 13:49:50
顯示回覆	藉由不同的教學方法，讓課程更豐富。	2014/12/03 13:48:29
顯示回覆	我感到滿意的地方 - 講課認真 生動	2014/12/03 13:31:04
顯示回覆	我感到滿意的地方 - 課綱清晰	2014/12/03 13:30:58
顯示回覆	我感到滿意的地方 - 內容豐富	2014/12/03 13:30:16
顯示回覆	我感到滿意的地方 - 學生有表達意見 參與討論的機會	2014/12/03 13:29:43
顯示回覆	我感到滿意的地方 - 內容豐富	2014/12/03 13:29:33
顯示回覆	老師教學的料理創新有趣 我的廚藝增進很多	2014/12/03 13:29:25
顯示回覆	實做上有收穫	2014/12/03 13:29:12
顯示回覆	我感到滿意的地方 - 內容豐富	2014/12/03 13:29:10
顯示回覆	我感到滿意的地方 - 講課認真 生動	2014/12/03 13:28:48
顯示回覆	我感到滿意的地方 - 進度正常	2014/12/03 13:28:28
顯示回覆	我感到滿意的地方 - 內容豐富	2014/12/03 13:28:24
顯示回覆	喜歡老師上課方式。	2014/12/03 13:28:08
顯示回覆	我感到滿意的地方 - 學生有表達意見 參與討論的機會	2014/12/03 13:27:48
顯示回覆	我感到滿意的地方 - 學生有表達意見 參與討論的機會	2014/12/03 13:27:36
顯示回覆	我感到滿意的地方 - 上課有收穫	2014/12/03 13:27:26
顯示回覆	我感到滿意的地方 - 上課有收穫	2014/12/03 13:27:00
顯示回覆	我感到滿意的地方 - 學生有表達意見 參與討論的機會	2014/12/03 13:26:36

目前顯示 21 筆中的第 1 到 21 筆

首頁 上一頁 下一頁 末页

陸、結論

本計畫主要運用影音教材融入主題餐廳膳食製備，引導學生數位化學習，為了具體實現教學活動數位化，學生自備數位攝影機與照相機，及數位影音編輯軟體，分組操作製作，有別於一般傳統的烹飪製備授課模式，學生不僅可將實作之烹飪製備過程雋永數位化，更透由本計畫訓練學生多媒體製作應用能力與提升其科技素養。

柒、執行計畫活動照片



捌、附件

詳見影音檔案