# 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

甜點帶著走-影音融入巧克力與點心教學之創新計劃

#### 貳、實施課程、授課教師姓名

本計畫實施課程:巧克力與點心

授課教師:生活應用科學系 陳彥呈老師

# 參、前言

根據觀光局 2009 年公佈的統計資料亦指出,臺灣美食已成為國際旅客來臺觀光主要目的,顯示臺灣美食仍極具發展潛力;當臺灣的美食成為吸引外國觀光客的主要魅力時,2,300 萬個臺灣人本身就是臺灣飲食文化的最大支撐者(遠見雜誌,2007)。臺灣美食地位及飲食文化已滲透在消費者之消費行為中,餐飲業者及許多國外知名餐飲集團亦看好臺灣外食市場及消費行為之龐大商機,紛紛加碼投資,並陸續來臺增設據點,致使臺灣地區餐飲業家數及餐旅專業人力需求皆有逐年都呈增長的趨勢。

Ladkin (2000)的研究中發現教育程度與是否曾接受過餐飲食物製備訓練,對於晉升飯店主管具有決定性的影響。受過大學以上教育者,更容易獲得如人資部門、行銷部門、財務部門等的主管職位;但如果目標是成為飯店的總經理的話,曾受過食物製備與烹調訓練,並且有過廚房經驗者會有比較高的比率能夠晉升。因此就培養飯店管理人才而言,烹調的能力仍然具有不可取代的地位。

Baum (2002)認為在餐飲業的工作中,需要水平與垂直兩種不同的技能需求。所謂水平的技能需求,是因為飯店內提供了包含飲食、住宿、運動、休閒、酒吧、俱樂部等不同的功能,因此需要相當廣泛的技能組合。而垂直的技能需求,則在於飯店由上到下的職位,都需要不同的技能,包括管理規劃、技術操作、顧客服務等不同的技能。Santich (2004)提出了在餐飲教育中加入精緻美食的概念,也就是除了製作食物、飲料的技巧之外,學生更應該學習美食的歷史、文化背景,什麼樣的食物必須搭配什麼

樣的飲料與享用的時機,只有經過如此淬鍊的進階教育,一般的餐飲才能更上一層樓。

巧克力與點心課程結合了理論與實務的實際操,並符合餐飲業就業接軌所需要的,此課程為國內大專院校餐飲管理科系中所列之課程,此課程結合統整了食物製備技術、烘焙學、色彩學、食物學原理、菜單設計規劃等,可將理論與實務結而為一,可以使學生除了至業界實習外更可將理論與實務結合。然而傳統之點心製備之教學著重於課程現場實際技能操作,卻缺乏數位影音化,而在各式電腦軟硬體設備及數位化教材日益普及的情形下,實有需要將數位影音媒體融入技能教學,以期能增進修課同學之學習成效,提昇其數位媒體素養。此外,由於本課程著重於技能實作,同學除了在講述與實作課堂上跟隨授課教師的教學進度之外,亦可透由教材多媒體影音化,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。

### 肆、計畫特色及具體內容

影音融入巧克力與點心教學,本計畫將透過三個部分進行:第一部份: 巧克力與點心配方的開發與設計;第二部份:巧克力與點心技能實作;第 三部份:巧克力與點心製備技法數位影音化。藉由設計開發、食材成本控 制與採購、產品食材搭配、產品製備一系列之實際操作,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;故本計畫具有以下特色。

- 一、課程內容講究學用合一,理論與實務並重,教學內容配合臺灣地區點 心發展與趨勢,啟發學生經營管理正確觀念與思維,提升學生製備能 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)

本計畫主要運用影音教材融入巧克力與點心的製備,引導學生數位化 學習,為了具體實現教學活動數位化,學生需自備數位攝影機與照相機, 及數位影音編輯軟體,修課學生分組操作製作,有別於一般傳統的點心製 備授課模式,學生不僅可將實作之點心製備過程雋永數位化,更可訓練學生多媒體製作應用能力與提升其科技素養。本計畫執行過程關注於教材內容教學之適用性及數位化效果,亦包括了音效、取景及文字處理、攝影拍攝技巧;以下為本計畫已達成之執行主要成效:

- 一、已完成開發與設計八道點心材料與製備方法配方表。
- 二、已完成所開發設計之特色巧克力與點心製備技能產品實作。
- 三、已完成所開發設計之特色巧克力與點心製備技能產品影音資料。

本計畫所製作之特色巧克力與點心製備技能產品影音資料教材,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。

#### 陸、結論

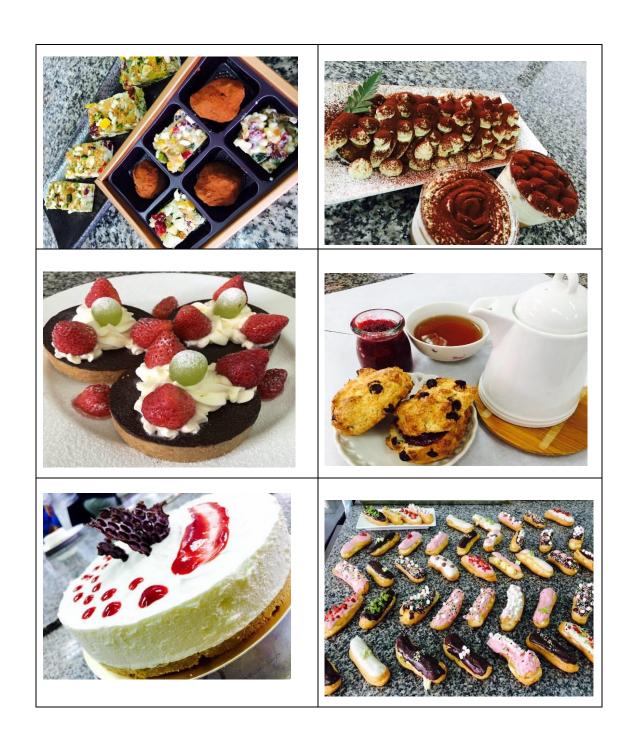
本計畫主要運用影音融入巧克力與點心教學,引導學生數位化學習, 為了具體實現教學活動數位化,學生自備數位攝影機與照相機,及數位影 音編輯軟體,分組操作製作,有別於一般傳統的點心製備授課模式,學生 不僅可將實作之點心製備過程雋永數位化,更透由本計畫訓練學生多媒體 製作應用能力與提升其科技素養。

#### 柒、執行計畫活動照片









捌、附件

影音光碟檔,如需參考請洽生應系陳彥呈老師

# 備註:

- 1. 本報告書大綱得視需要自行增列項目。
- 2. 成果報告書須另以光碟儲存,並附加執行計畫活動照片電子檔。