



# 國立高雄餐旅大學

## 數位教學發展之經驗分享



\* 103 年度 ~ 110 年度 \*

報告人：黃啟勇

# 103年度以前，本校的數位教學發展概況

\* 以教學卓越計畫為基礎，發展學校的數位教學



 主要成果	 缺失與待加強
<ul style="list-style-type: none"><li>● 建立數位教學系統</li><li>● 建立數位教學鼓勵機制</li><li>● 教師積極製作數位教材</li><li>● 通過數位學習課程認證</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ 教師數位教學素養不足</li><li>◆ 廚藝課程教師排斥數位</li><li>◆ 缺乏發展團隊專業人力</li><li>◆ 教材內容不易開放流通</li></ul>

# 103年度以後，Moocs對本校的數位教學發展影響

## 廚藝全能總系列

### 烘焙坊職人

麵包製作  
↓  
蛋糕製作  
↓  
巧克力製作  
↓  
英式摩登下午茶點心  
↓  
歐陸經典烘焙

### 中華特色美食

台灣傳統糕餅製作與創新  
↓  
中式米麵食  
↓  
台灣小吃原味與創新  
↓  
燒臘滷燻焗  
↓  
廣式點心製作  
↓  
台灣百年手路菜

### 西餐國際烹調

西餐基礎製備與烹調方法  
↓  
西餐烹調  
↓  
進階西餐烹調(主廚養成)  
↓  
真空烹調  
↓  
西式早午餐製作  
↓  
餐酒館創意料理  
↓  
多類型宴會套餐設計

### 健康烹調

中餐健康廚房  
↓  
西餐健康廚房  
↓  
烘焙健康廚房  
↓  
More..

110

# 1 教師的鼓勵機制

- \* 提供獎金與經費、鐘點加倍、教學升等、教學評鑑等方式鼓勵教師實施數位教學



通過認證，獎勵50000元



製作數位課程，每門補助70000元



# 1 教師的鼓勵機制



努力目標



角色	目標
教師	<p>提出個人教學的理念與目標</p> <p>例如：桃李滿天下、讓世界更美好、退休前留下重要的成就與紀錄、研究與著作、升等</p>
數位學習團隊	<p>1.思考如何透過數位學習協助教師達成個人目標</p> <p>2.與老師共同努力的同時，向老師說明學校端在數位學習發展的願景與目標，以及老師可以做的改變與協助</p> <p>例如：數位教學經驗的傳承、協助提攜新進教師、協助打造校內完善的數位學習環境、共同持續製作能符合社會趨勢的新課程</p>



## 2 支持團隊之運作與培訓

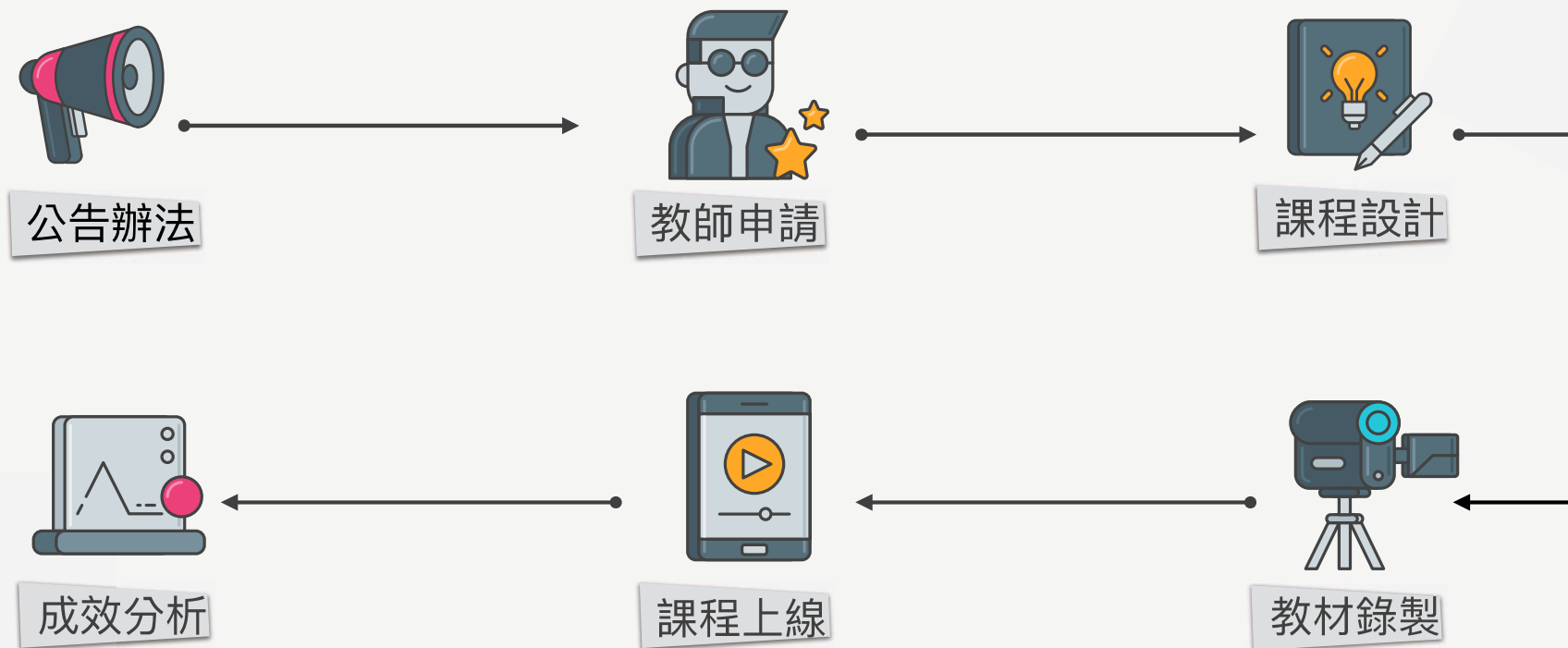
\* 成立數位教學發展中心，專人專職協助教師製作數位課程



中心人員編制：👤 專案經理、👤 數位課程規劃、👤 教學媒體設計、👤 拍攝後製

## 2 支持團隊之運作與培訓

### \* 支持團隊的主要工作內容

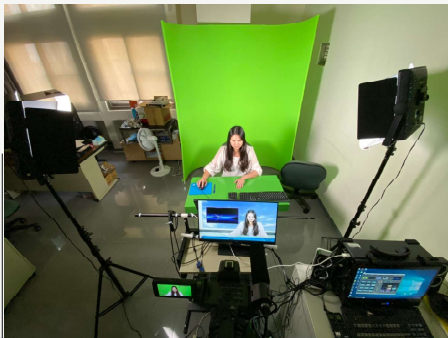


培訓方式 1：從以上工作每個階段中學習與檢討、改進與傳承

培訓方式 2：共同腦力激盪，每年課程導入新創意、新技術

## 2 支持團隊之運作與培訓

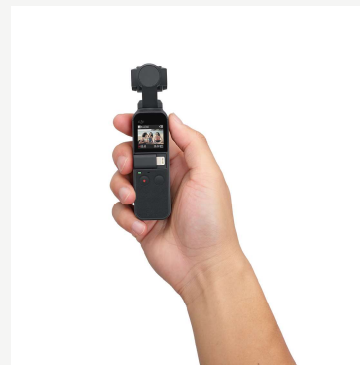
\* 團隊能先了解課程的特色與老師的特質，再使用適宜的軟硬體



虛擬攝影棚  
導播系統



4k高畫質  
數位攝影機



三軸微型  
4k攝影機



專業後製  
剪輯工具



### 3 教材製作

由老師與數位學習團隊共同規劃與製作課程



### 3 教材製作



課程設計



角色	權責
教師	課程主題與內容、份量
數位學習團隊	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 課程能否促進校內數位學習深耕</li><li>2. 課程能否符合校外市場的需求</li><li>3. 設定課程的教學模式與教學方法</li><li>4. 根據以上3點，調整或駁回教師的課程設計</li></ol>





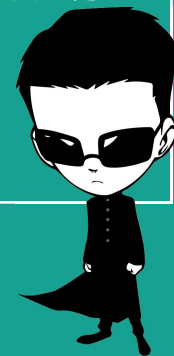
### 3 教材製作



教材錄製



角色	權責
教師	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 講述與示範操作</li><li>2. 內容正確性的前提下，可要求團隊協助重拍</li><li>3. 教師是影片<b>主角</b></li></ol>
數位學習團隊	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 拍攝與後製</li><li>2. 未符合教學設計的前提下，可要求教師協助重拍</li><li>3. 團隊首腦是影片<b>導演</b></li></ol>



### 3 教材製作



\* 教材開拍前，先討論教材腳本與分鏡表



# 3 教材製作

圖文	圖文說明	時間	旁白	情境
C1	 <p>阿信師來講古： 糕餅的由來與定義</p> <p>教材片段：顯示本影片阿信師來講古：糕餅的定義與由來</p>	3	阿信師來講古	阿信師來講古




C2	 <p>阿信老師向小樺提問糕餅的定義</p>  <p>畫面要先切及牛舌餅，再切芝麻糕</p>	15	<p>致信：小樺，你知道糕餅是怎麼定義嗎？</p> <p>小樺：總...我知...就是做成圓扁的一塊餅，就是糕餅。像是牛舌餅、方塊餅都是扁扁的形狀。</p> <p>致信：哈哈，不對呀！像是發糕，看餅形狀就不像扁扁的呀！再給你一次機會...</p>	兩個人的上半身入鏡
----	--	----	---	-----------

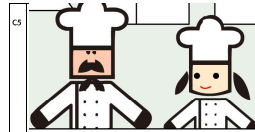


C3	 <p>小樺想不出來，畫面要有 5 秒倒數計時的文字動畫，以吸引線上學習者與影片情節發展能產生互動....</p>	5	小樺：.....掛吊想...	人物面部特寫，情緒要拍進去
----	--	---	----------------	---------------




C4	 <p>阿信師開始解釋糕餅的定義</p> <p>※阿信師在講述時，畫面要有能呼應的圖片、影片、動畫</p>	30	<p>小樺：師父，我想不出來，你快魚正確答案啦！</p> <p>致信：哈哈，糕餅的定義，實際上身分為糕和餅。主要是由米粉為主原料，如此這般，總結如此</p>	兩個人的上半身入鏡
----	--	----	--	-----------



C5	 <p>阿信師開始解釋糕餅的由來</p> <p>阿信師在講述時，畫面變成糕餅由來的卡通(Banner 我製)</p>	30	<p>小樺：師父，這樣我懂了！那糕餅的由來，師父知道嗎？</p> <p>致信：糕餅的由來，傳統是三國時代的陸遜孔明，有一次他率兵征荊州時，如此這般，連影如此</p>	兩個人的上半身入鏡
----	---	----	--	-----------



C6		6	<p>小樺：謝謝阿信師，明天晚上同學聚會，請給班上同學聽，哈哈！</p>	兩個人的上半身入鏡
C7	<p>畫面淡出...</p>	5	背景音樂音量提高	

## 台灣

# 傳統糕餅

## 文化與製作、創新





阿信師來講古：  
糕餅的由來與定義

編撰講解：林致信



## 4 數位學習的營運模式

\*校內學生與校外學習者並重

國立高雄餐旅大學 NATIONAL KAOHSIUNG UNIVERSITY OF HOSPITALITY AND TOURISM

全新上線

跨裝置數位學習平台



教育部補助 (限校內教師、職員、學生註冊學習。)



【MOOC】蛋糕...



【OCW】麵包製作

校內平台線上開課

TaiwanLIFE 台灣全民學習平台

課程類別 合作夥伴 最新消息 所有課程

合作專區熱烈增加中



中華料理職人系列課程

西餐廚藝職人系列課程

烘焙坊職人系列課程

校外平台充分配合



社團成員熱情支持

## 4 營運模式.1 跨校學分認列

\*中華料理職人系列→國立空中大學通識課程學分認列



開課日期	認列人數	學分數	學分費
2016/7	498	2	1880
2018/7	997	2	1880
2020/7	1275 (累計空大國內所有 分校共有36個班級 修讀本課程)	2	1880

修課人數不會隨著開課次數而減少



## 4 營運模式.2 全民終身學習學分班

\*烘焙坊職人系列→國立空中大學認列、各校則依規定抵免、開放民眾修讀



TaiwanLIFE 台灣全民學習平台

課程類別 合作夥伴 最新消息 所有課程

### 終身學習學分班

CREDITED LIFE LONG LEARNING

本專區內開設通過非正規教育課程認證之課程，修習通過的學員可取得教育部認可之學分證明書，依各校規定抵免學分，成為您求學或求職時的助力。

立即選課



開課日期	報名人數(8/24開始早鳥報名)	學分數	收費
2020/9~11月	麵包製作20 蛋糕製作20	1	1200





## 4 營運模式.3 課程走入數位教育市場，轉為專業收費課程

\*在收費教學平台開課，開放國內外民眾付費修讀，接受市場考驗



探索課程 我要開課 搜尋

我的課程

所有課程 > 生活品味 > 烹飪料理與甜點

### 真空烹調在家做，科學方法學舒肥

真空烹調在家做  
科學方法學舒肥

中餐廚藝系 林秀薰  
國立高雄餐旅大學

西餐廚藝系 程玉潔  
國立高雄餐旅大學

我是中餐廚藝系林秀薰老師

13 個章節，73 段單元、1 項作業，共

當前單元 逐字稿

課程介紹

第 1 章 認識真空烹調(舒肥)

單元 1 - 真空烹調~近代廚藝  
要技術創新

單元 2 - 真空包裝技術的新

單元 3 - 低溫烹調及真空烹  
現

課程評價

5.0 4 則評價



feng5168  
2020.05.26



課程豐富且實用  
值得推薦

回報



clarekao  
2020.05.07



真空烹調

內容多元 老師用心很棒 但是在家實際操作 還是會有一些比較需要花時間的地方 如"製作真空包" 控制溫度等

回報



AL Chen  
2019.12.07



很豐富

做菜就是科學，依著教學走，還滿好吃的。

回報



吳雅嵐  
2019.11.18



淺顯易懂

課程非常實用，簡單，讓我們這些家庭主婦(夫)利用零碎的時間來完成美味的料理。

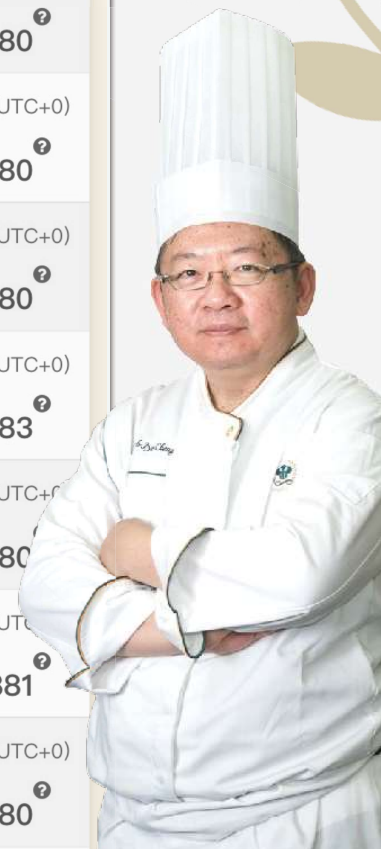
回報

## 4 營運模式.3 課程走入數位教育市場，轉為專業收費課程

\*課程內容能緊跟潮流趨勢，學習者付費觀念成熟，帶來實質收益



gosdoza	真空烹調在家做，科學方法學舒肥 (已開課)	2020-08-04 06:00:50 (UTC+0)
5:5, 9:1 分潤 - 自然流量	實收金額：1,800	老師收入：880
鄭文勝	真空烹調在家做，科學方法學舒肥 (已開課)	2020-07-19 12:08:18 (UTC+0)
5:5, 9:1 分潤 - 自然流量	實收金額：1,800	老師收入：880
Penny	真空烹調在家做，科學方法學舒肥 (已開課)	2020-07-17 16:39:14 (UTC+0)
5:5, 9:1 分潤 - 自然流量	實收金額：1,800	老師收入：880
Liang TI	真空烹調在家做，科學方法學舒肥 (已開課)	2020-07-17 05:48:13 (UTC+0)
5:5, 9:1 分潤 - 自然流量	實收金額：1,800	老師收入：883
H M	真空烹調在家做，科學方法學舒肥 (已開課)	2020-07-13 05:44:54 (UTC+0)
5:5, 9:1 分潤 - 自然流量	實收金額：1,800	老師收入：880
vgb	真空烹調在家做，科學方法學舒肥 (已開課)	2020-07-09 04:54:36 (UTC+0)
5:5, 9:1 分潤 - 自然流量	實收金額：1,723	老師收入：881
wh790803	真空烹調在家做，科學方法學舒肥 (已開課)	2020-07-08 16:55:24 (UTC+0)
5:5, 9:1 分潤 - 自然流量	實收金額：1,800	老師收入：880



## 4 營運模式.4 課程教師與業界進行產學合作與研發

\*與民間廚具公司合作研發專業器材，並提供技術諮詢，產生有效收益



國立高雄餐旅大學產學合作計畫  
立合約書人 國立高雄餐旅大學 (以下簡稱甲)  
寶興行銷管理顧問股份有限公司 (以下簡稱乙)

雙方以產學合作方式進行「寶興行銷管理顧問股份有  
限公司(以下簡稱本計畫)」，同意訂立本合約，  
並遵守如下條款：

第一條 委託服務內容  
委託服務內容詳如附件一「真空烹調技術輔導諮詢內容」  
效力與本合約書同。

第二條 計畫主持人  
由甲方法方西餐廚藝系 程玉潔副教授 擔任計畫





## 4 營運模式.5 團隊承接公部門與企業的委製案或轉介案

- \*承接校外的專案，除了帶來收益，能擴大本校在餐旅數位學習的影響力，同時精進支持團隊的專業技能與跨領域思維



## 5 數位教學發展亮點-課程得獎

課程推廣獲得兩岸三地  
優良Moocs徵選獎項肯定🏆



課程品質獲得教育部  
標竿課程獎項肯定🏆



## 5 數位教學發展亮點-課程得獎

多門課程獲得網路人氣獎肯定🏆





## 5 數位教學發展亮點-課程得獎



【臺灣小吃原味與創新】榮獲 ELOE2019人氣課程 🏆



本校整體課程表現榮獲ELOE2019年終大賞 🏆



【麵包製作】榮獲本年度OCW特優課程 🏆

【蛋糕製作】榮獲本年度磨課師優選課程 🏆



## 5 數位教學發展亮點-教師的改變(校內數位教學)

\*多門課程採數位學習，通過教育部數位課程認證



# 數位學習

## 校內深化

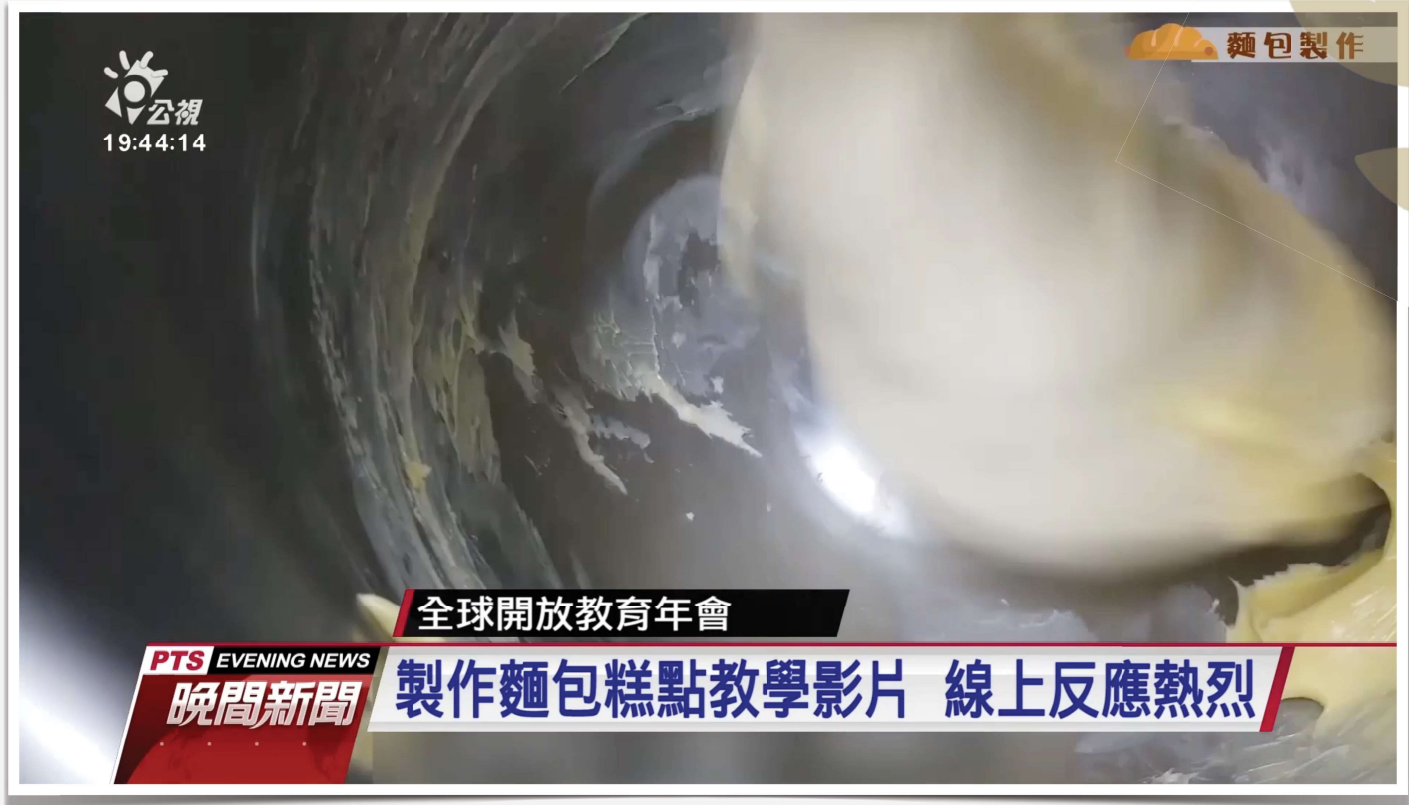


## 5 數位教學發展亮點-教師的改變(校外的數位教學心得分享)

\* 受邀至各教育聯盟與各大學分享數位學習的實施與運作經驗



## 5 數位教學發展亮點-教師的改變(行為與態度)



我克服了害羞，也成功運用數位學習在我的課堂教學

## 5 數位教學發展亮點-課程對學習者在事業上的協助

\*課程有效協助加拿大華人食品業者黃媚娟女士，開發燒臘產品

老師：  
您好  
請問在肉禽放多少？  
1 磷酸鹽  
2 異抗壞血酸納  
謝謝 🙏

2020年8月4日 下午9:35

2020年8月4日 下午11:39

我在加拿大有  
公司  
目前想開發一些關於臘腸、肉和板鴨食品！

2020年8月5日 下午



燒臘滷煙焗

【中華特色美食系列課程】



↓ 肉品加工 Lecture 6\_7 肉品添加物 (講義).pdf

p15有規定

2020年8月5日 下午11:57



谢谢您！





## 5 數位教學發展亮點-課程對學習者在事業上的協助

\*課程有效協助台中 75 歲的獨居長者梅小紅女士，二度創業



梅小紅

5分鐘前上線

我是一個自卑的人一個孤獨的人 只有餐飲讓我有一些自信感謝台灣感恩台灣

想做米血原因：

1我們這裡沒有人賣米血

2我上個月有打零工15天，那個老板在市場賣米血 粉粿 小湯圓 芋圓 番薯圓 仙草 板條 羅卜糕等米食。他除了小湯圓和番薯圓自己做其他批發水晶餃也是批發的 只有米血我不會做

我現在打零工為生

我也會做豆花



我也想在菜市場擺攤做個小生意

2020年7月9日 下午2:20



豬血最好是合法的屠宰場新鮮每天取得～

取得後～保持5度c

所謂高溫殺菌

是指在與糯米蒸的過程高溫殺菌

不是單純把豬血高溫殺菌





## 5 數位教學發展亮點-課程對學習者在事業上的協助

### \*課程有效協助台南64歲的王國傑先生，改良販售的醬肉包子產品

老師好，王國傑跟老師請安，這幾天做了醬肉包子，這是修改過好幾次餡料配方的包子，送給朋友評鑑後，除了一位安徽籍的大陸人外（她說「這是台灣口味的包子，如果以台灣口味包子來評鑑，算是很優的了，但是她是從小吃麵食長大的，這種包子皮不是用老麵做的，內餡有一點濕，又甜甜鹹鹹的，有一點不搭---」），到目前為止，還沒有不誇的----姐夫知道我喜歡聽真話，所以也不會跟我說謊話，他說「真的可以賣了-----」。所以，我想獻醜，寄給老師品一品，請老師打個分數，請問老師願意受一點委屈嗎-----

老師好---請問收到包子了嗎---

收到了，謝謝，要大後天才有時間品嚐

這幾天都在拍攝

剛到家

我只要知道有收到就好

我知道您忙

早一點休息

晚安



大後天馬上向您說明試吃心得

感謝

包子的調味ok~

建議肉可以不要絞太細，保留一點口感會更好

謝謝老師指導--今天又學到了-----

不客氣喔~我也還在學習中..



中式米麵食

【中華特色美食系列課程】

燒臘滷燻焗

【中華特色美食系列課程】

## 5 數位教學發展亮點-課程對學習者在事業上的協助

\*課程有效協助新北市的何佩娥女士，設計兒童烘焙才藝班教學內容



### 課程實務操作照片分享



將已成團的麵包麵團平分給每個學員，讓他們親手搓揉麵團，感受麵團的柔軟度和延展的筋性，學員們都說揉麵團的感覺非常地紓壓。



新鮮出爐的自製藍莓瑪芬蛋糕，奶香四溢，現烤現吃!Yummy!!



下午12:33

小朋友的烘焙才藝班，建議食材簡單，然後好操作的

例如香料棒



<https://youtu.be/gfm0ZumpSQ4>



歐陸經典烘焙\_Week1\_3香料棒

youtube.com

材料簡單，造型可多變



## 5 數位教學發展亮點 - 課程在2020年疫情期間盡到的教育責任

\*提供 11 門中西餐、烘焙線上課程，協助各大學餐飲廚藝系、高職餐飲科在武漢肺炎防疫期間，停課不停學



NEWS ★★★★★

### 高餐大組廚藝數位課程團隊 錄製11門教學影片便利師生線上教學

2020/04/13 高培德 1090

中國武漢肺炎疫情全球延燒，部分學校改採遠距教學取代面授課程，國立高雄餐旅大學集結教授群、歷屆校友及獲獎國手、業界行政主廚合組課程團隊，入鏡廚藝數位課程影片示範教作，設計製作適用高職餐飲科及大專院校餐飲系、烘焙系、廚藝系等相關科技一、二年級學生修習西餐烹調、「台灣傳統糕餅文化與製作、創新」、「麵包製作」、「蛋糕製作」、「巧克力製作」、適用大三、四生「進階西餐烹調(主廚養成)」、「台灣小吃原味與創新」、「英式摩登下午茶點心」、「歐陸經典烘培」等進階課程，上架臺灣全民學習平

(<https://taiwanlife.org/>) 提供師生線上教學使用，課程曾榮獲教育部數位課程認證、教育部磨課師標竿課程、網路課程人氣獎、OCW特優課程等獎項肯定，高餐大校長孫路弘表示，校方重視導入數位科技應用廚藝課程，鼓勵學生收看線上教學影片及參與提問，減少食材耗損及不當操作，提升烹飪效率及品質，視中國武漢肺炎疫情發展，機動安排數位課程團隊前進各校分享經驗與做法，攜手提升國內數位教學水準。圖/高餐大提供、文/高培德

中央通訊社 CNA 中文新聞 | Focus Taiwan | Español | フォーカス台湾 | 影音 | 行動裝置 | 客戶

讚 32 萬 分享 近30日新聞摘要

友善列印 | 舒適閱讀: 小 中 大

#### 高餐大提供各大學、高職餐飲系、中西餐廚藝系、烘焙系共11門廚藝數位課程

高餐大提供各大學、高職餐飲系、中西餐廚藝系、烘焙系共11門廚藝數位課程

(中央社訊息服務20200414 09:28:16)武漢肺炎持續在全球擴散蔓延，歐美國家許多學校都改採遠距教學方式，老師與學生透過網路授課，以免疫情延燒，中斷學習。目前遠距上課型態，多以線上同步視訊結合非同步教學影片進行授課。但不論是同步或非同步的遠距教學，教材都是以靜態的PPT簡報呈現為主，許多因疫情而採取遠距教學的學校，遠距課程大多是屬於知識學理型的課程，都無法包含實驗、實作型的課程。需要示範操作的實作型課程，若要進行同步與非同步的線上教學，學生需要更多

高餐廚藝數位課程，內容完整有系統，拍攝專業，教師示範操作清楚，每門課程均有不同的獲獎紀錄。



## 5 數位教學發展亮點-團隊輔導不同領域業者走入數位教學

\*課程團隊有效輔導財團法人中華髮學苑，操作型數位課程的拍攝與後製



## 5 數位教學發展亮點-團隊輔導各大學的數位教學課程製作

\*課程團隊受邀榮聘為**台南應用科技大學**線上教學諮詢專家，協助學校109、110年度的數位學習發展



## 5 數位教學發展亮點-團隊分享課程營運模式與跨校學分認列

\*課程團隊受邀線上分享本校在**非正規數位課程認證**與**跨校學分認列**的經驗

指導單位 教育部終身教育司 | 主辦單位 非正規教育認證機構-國立空中大學

### 非正規教育課程認證 宣導說明會

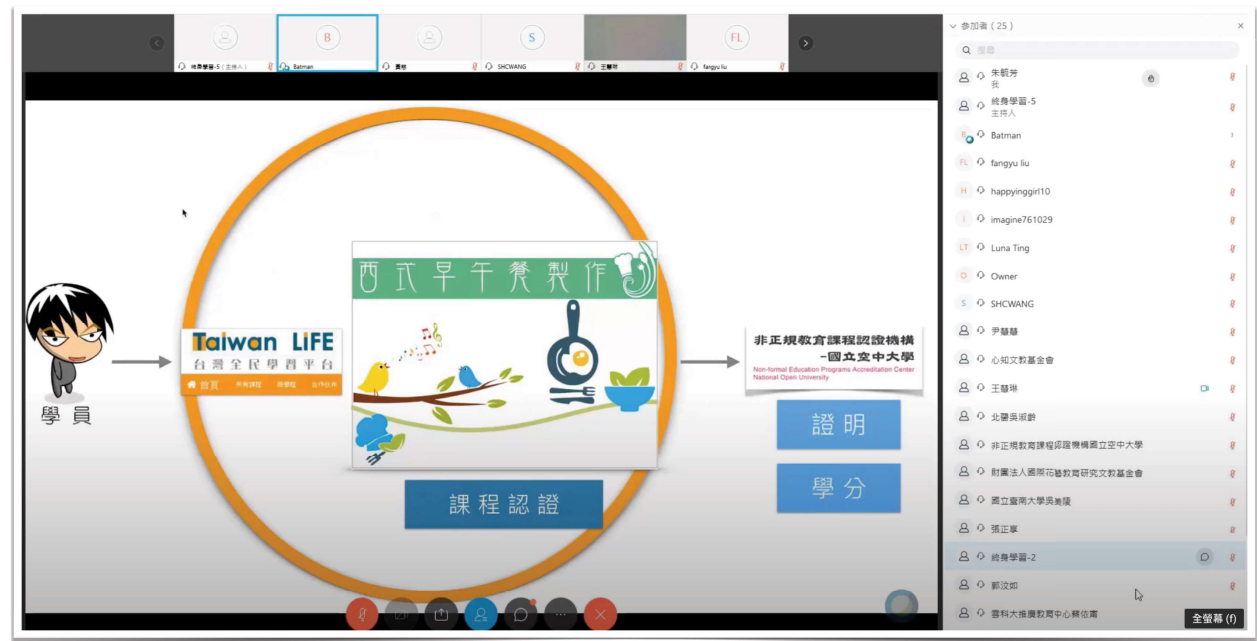
報名表單QRcode



活動時間及地點

- 第一場次：  
時間：109年6月10日(二) 09:10-11:30  
地點：Webex線上會議室
- 第二場次：  
時間：109年6月22日(一) 09:10-11:30  
地點：Webex線上會議室

與會人員:全國大專院校、社區大學、財團法人、學會



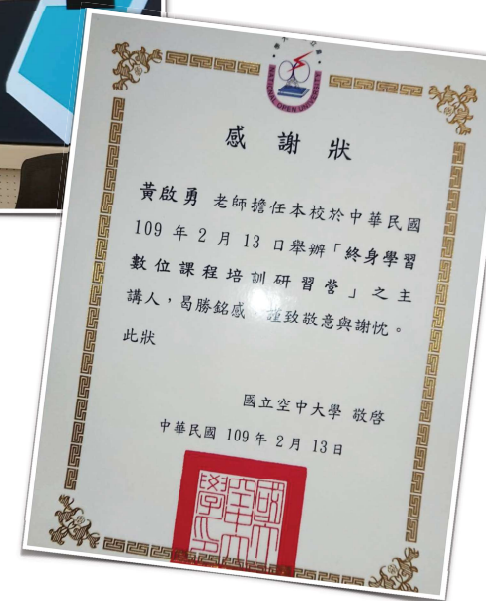
The screenshot shows a Zoom meeting interface. The main content is a presentation slide titled "西式早午餐製作" (Western Brunch Making) from the "Taiwan LIFE 台灣全民學習平台". The slide features a central image of a cooking pot and ingredients. Below the slide, there are two buttons: "課程認證" (Course Accreditation) and "證明學分" (Proof of Credits). To the right, a participant list is visible, showing 25 participants, including names like 朱毓芳, 終身學習-5, Batman, fangyu liu, happygirl10, imagine761029, Luna Ting, Owner, SHCWANG, 尹慧慧, 心知文教基金會, 王慧琳, 北豐吳淑勤, 非正規教育課程認證機構國立空中大學, 財團法人國際社會教育研究文教基金會, 國立暨南大學吳美媛, 張正豪, 終身學習-2, 郭汝如, and 資料大推廣教育中心蘇位南. The bottom right corner of the participant list shows "全螢幕 (0)".



## 5 數位教學發展亮點-團隊分享課程營運模式與跨校學分認列

\*課程團隊受邀擔任『終身學習數位課程培訓研習營』主講人，分享本校在數位課程經營推廣與行銷的經驗

與會人員:全國大專院校、社區大學、財團法人、學會





## 5 數位教學發展亮點-課程推廣能結合其他公部門活動

\*課程教師與體育署、衛福部合作，導入課程內容，舉辦健康食譜全民投稿有獎活動

# 一家之煮的健康食譜

## 餐餐美味守護全家人的健康

投稿時間 109/05/11(一)-109/05/31(日)23:59

應援投票時間 109/06/05(五)12:00-109/06/14(日)

參加組別

- 活力享健康餐盒組
- 療癒無負擔甜點組



### 一家之煮的健康食譜

#### 活力享健康餐盒組 人氣獎

票數 3,498	票數 3,090
陳盈蓁	李怡慧

這次投票戰況很激烈，粉們的號召投票能力太强了，因為同票數所以增額2名人氣獎！

#### 療癒無負擔甜點組 人氣獎

票數 1,191	票數 1,191	票數 1,191
施綾安	陳慧茹	陳思潔

票數 1,962	票數 1,612	票數 1,262
功恩	官辰美	施綾安

### 一家之煮的健康食譜

#### 療癒無負擔甜點組 評審講評

國立高雄餐旅大學 烘焙管理系 葉連德教授

療癒無負擔甜點的參賽者之食材挑選，普遍以機能性天然食材為重點，在配方組合皆以低油低糖為主要考量，一般的作品皆符合療癒無負擔甜點之訴求，且在製作程序上，大部分都以簡易又方便製作方式呈現，因此活動中可激發出很多美味又無負擔的甜點，供社會大眾參考。

葉連德

### 一家之煮的健康食譜

#### 活力享健康餐盒組 評審講評

國立高雄餐旅大學 中餐廚藝系 林秀薰教授

對於這次的健康餐盒，參賽者的食譜做法都非常用心，設計出能兼具美味與健康的食譜。有些參賽者還能清楚寫出餐盒研發的背景故事，都是從關心家人健康為出發點去做烹調，令人很感動。

餐盒製作，除了講究健康與美味之外，也建議大家可以多使用在地與當令的食材，思考更有效能更環保的烹調流程，愛健康，也要地球，『烹調是掌握原則，不是按照食譜』，網路上有很多烹調教學資源，希望大家在操作時，可以靈活運用。最後恭喜得獎的參賽者，也謝謝參與這次活動的所有朋友，你們對健康烹調的用心，彌足珍貴。

林秀薰

## 5 數位教學發展亮點-課程推廣能結合其他公部門活動

\*課程教師連續兩年與行政院農委會、中央畜產會合作，導入課程內容，舉辦兩屆廚藝競賽



**專家審查**

占比%	評分項目
35%	食材處理過程、烹調過程、菜餚設計、產品可推廣性、菜餚份量、適口性、創意性
30%	CAS肉品採購及相關資料描述、CAS優良肉品入菜理念
20%	產品呈現藝術、菜餚整體觀感與美感
15%	影片品質、拍攝技巧、後製剪輯、創意、美術設計、流暢性、講述口條、表演、感染力






## 5 數位教學發展亮點-課程推廣能結合其他公部門活動

\*課程教師連續兩年與行政院農委會、畜產會合作，導入課程內容，舉辦兩屆廚藝競賽



各校組隊報名，人數超過200人



## 5 數位教學發展亮點-學習者對課程的回饋

心得分享:

這次按照了老師的配方

試做了玫瑰油雞、臺塑牛小排、廣式臘肉

每一道都很成功，玫瑰油雞吃起來口感軟嫩又不會太爛

牛小排擺在盤子上，就很像高級餐廳的餐點

臘肉醃起來可以放著，隨時想吃的時候都可以在料理

真的很棒，謝謝老師提供這麼好的食譜

還很用心的教學。



回應: 6-5 叫化子雞

由Water Turtle發表於2020年 07月 24日(五.) 10:03

感謝阿信師答覆！



回應: 荷葉正反面的差異?

由Jason發表於2020年 08月 12日(三.) 05:53

謝謝老師詳細的說明！



回應: 煮蛋

由\*\*苹發表於2020年 07月 27日(一.) 20:04

瞭解，感謝老師及高餐團隊的指導！

老師真的超有心的，感謝！

原來做這個燻蛋的工夫不難，只要把煮蛋的時間控制恰當，三五時來個日式拉麵極少給的配菜之一，在餐桌上多了一道美食真是太美味了。

謝謝老師及貴單位，讓我能學到這麼一道美味料理，我及家人都有口福，感恩。

感謝老師撥空指導！

感恩老師加碼，令我的鹹豬肉變化成多道料理。

讚啦！

家人回應好吃，因為做不多不一會兒功夫便一掃而空，謝謝老師的教導



回應: 6-1 鹽焗蛋

由邱雲發表於2020年 07月 3

太好了，謝謝老師

或許這不是亮點，但我們的課程成為許許多多學習者生活故事中的小環節..



## 5 數位教學發展亮點-學習者對課程的回饋



### 回應: 每週作業測驗成績

由\*癸杏發表於2020年 10月 9日(五.) 09:41

很開心聽到老師的回應

謝謝老師

未來希望您開更多課程

讓我長見識也學手藝



### 回應: 蘿蔔糕醬汁

由\*Alex發表於2020年 10月 20日(二.) 10:28

我對調味這方面技巧超級弱。

Anyway, 我再自己嘗試調味看看。

謝謝老師們的回覆。



### 回應: 懷唸的豬皮凍

由\*秋容發表於2020年 10月 18日(日.) 09:37

您好：

謝謝老師！謝謝！感恩！！真的好懷念喔！好好吃

謝謝！



### 回應: 期末作業-乾燒大蝦

由Lisa發表於2020年 10月 14日(三.) 03:29

謝謝老師的回覆!多虧老師的教授，才能有這樣的成品!感謝老師無私的傳授!



### 回應: 學期末菊花乾貝

由\*瀟蕙發表於2020年 10月 19日(一.) 20:56

謝謝老師指導我真的是覺得最後的醬汁有點太少

也有可能是拜拜前煮的拜拜後醬汁也有點吸收，我下次會在精進謝謝老師



### 回應: 乾燒大蝦 (配家常餅)

由\*稚華發表於2020年 10月 19日(一.) 21:40

老師您說笑嗎？我做的家常餅很普通的，我相信您早就會做了，所以我遲遲沒回覆，後來怕這樣子太沒禮貌，現在才來寫一段作法。家常餅是發麵餅，先倒入兩碗水入盆中，放三克酵母，兩匙糖，再倒入約三碗的中筋麵粉，加入一個雞蛋，一湯匙鹽，和三湯匙的黃玉米細粉，兩湯匙的芋頭粉，一湯匙的馬鈴薯粉，另外再加兩湯匙葵花油。用以上材料揉成一個軟麵團，放冰箱醒發一整晚，第二天可以調整軟硬，視情況加麵粉。然後桿成圓薄大片，灑上一點油和芝麻，再添加自己喜歡的蔬菜，比如韭菜，然後捲起，盤成圓形，醒麵20分鐘，再切成幾個正方形，向下捏塑成圓形。再醒麵十分鐘，就能桿成薄餅，入鍋煎。這就只是個家常餅，沒什麼特別。我從您的課堂上學到的，那才是真正的豐富多變呢。有緣結識，三生有幸。



## 5 數位教學發展亮點-學習者對課程的回饋



### 回應: 荷葉正反面的差異?

由Jason發表於2020年 08月 12日(三.) 05:55

謝謝老師詳細的說明!



### 回應: 6-5 叫化子雞

由Water Turtle發表於2020年 07月 24日(五.) 10:03

感謝阿信師答覆!

老師您好:

繳交期末作業,於課程中學到很多的煮食料理。

要跟老師說聲:謝謝!感恩!!



### 回應: 繳交期末作業,謝謝!

由\*秋容發表於2020年 08月 27日(四.) 13:45

老師您好:

很高興我們又見面了,謝謝老師,辛苦您了,謝謝!感恩!!

於上課中看到老師的煮食精神一流認真,故我要認真上課學習。謝謝!

老師教了好多的實用煮食料理方法,學習後慢慢自己煮,品嚐好味道,讚!

祝福老師 健康 快樂

學生 涂秋容 敬上



### 回應: 鹽焗蛋

由\*\*苹發表於2020年 10月 10日

感謝~

老師、高餐團隊用心製作課程!

以及同學們的分享!

豐富我對食物的想像與實踐。



### 回應: 6-1 鹽焗蛋

由邱雲發表於2020年 07月 31日(五.) 23:11

太好了,謝謝老師



### 回應: 期末報告-蜜汁叉燒

由Angel發表於2020年 08月 21日

謝謝老師辛苦的教導



### 回應: 糖心蛋

由\*\*苹發表於2020年 07月 27日(一.) 20:22

感謝老師及高餐團隊抽空回覆。

後來在鹽焗蛋的單元老師也有提供解答。

謝謝!



### 板鴨與燻鵝

由chia發表於2020年 07月 14日(二.) 13:08

感謝老師與製作團隊的辛勞,製作出這麼優質的影片,讓我受益良多。

## 5 數位教學發展亮點-學習者對課程的回饋



### 紅蟳糯米糕

由\*淑敏發表於2020年 10月 13日(二.) 23:23

您好！

印象中，一般的糯米糕料理方式是用蒸的，觀看老師的影片時也一直期待會是將糯米盛裝於荷葉上再蒸製加熱，但老師用一隻鍋一氣呵成的完成紅蟳糯米糕令我大開眼界，米糕中擁有鑊氣與鍋巴，太了不起了！

謝謝陳嘉謨老師與國立高雄餐旅大學共同製作臺灣百年手路菜的團隊們！古早味的手路菜要一直傳承下去，不能有斷層啊！

感恩！

[回應](#) | [推薦\(0\)](#)



### 回應: 紅蟳糯米糕

由陳嘉謨發表於2020年 10月 24日(六.) 18:33

淑敏 您好

請放心，本校會持續發展與推動**數位學習**，『臺灣百年手路菜』不會失傳，我已交棒給您與所有學員！

授課教師 陳嘉謨敬上

[顯示上層文章](#) | [回應](#) | [推薦\(0\)](#)

# 數位教學的永續經營

\*學校數位教學的永續經營，應重視～課程、教師、支持團隊三個面向



## 課程

符合學習者與市場需求

## 教師

能持續教學精進與技能成長



## 支持團隊

具自學能力與即戰能力





# 國立高雄餐旅大學

## 數位教學發展之經驗分享

\* 103年度 ~ 110年度 \*

報告人：黃啟勇