

## 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:實施餐廳經營競賽模式於團體膳食製備與供應實習課程之教學創新計畫

貳、實施課程、授課教師姓名

本計畫實施課程: 團體膳食製備與供應實習

授課教師:生活應用科學系 陳彥呈老師

參、前言

本課程為「團體膳食製備與供應」的課程延伸。將正課所學理論基礎實際加以實習應用。本課程將教授學生進行食材分析調查，認識食材特性，並熟悉團膳之設備操作及扮演餐實習廳各種角色，本課程以菜單設計為基礎，再針對供膳對象之不同需求進階設計菜單，並實際演練食材採購與成本控制、大量烹調製備出可實際經營販售之成品並實際行銷供應給消費者。

根據 Ladkin (2000)的研究中發現教育程度與是否曾接受過餐飲膳食制備訓練，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，曾受過餐飲膳食制備與烹調訓練，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。

而 Alexander, Lynch, and Murray (2009)更是強調校內實習餐廳的經營實務課程在大學餐飲管理系所中所扮演的重要角色，以及實習餐廳所能帶來的好處，包括幫助學生準備將來能夠順利進入職場、鞏固餐飲管理學位的獨特性、發展不同的技能與理解、幫助學生了解未來工作環境的運作等。同時，校內實習餐廳可以使學生實際學習到若干個成功餐廳經營的要素，例如:成功的職務工作分配、真實的呈現餐廳的運作、產生營運利潤、

提供行銷企畫等。

據此，本課程每一項飲食製備與供應的步驟皆由學生親自演練，而透由本計畫的餐廳經營競賽模式，使學生扮演目前業界餐廳中的各種重要角色，並將所設計之營運菜色數位化，計畫透由本校數位教室系統編製數位影音烹調技法將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，期能以此習得團膳管理實務經驗，使學生具備餐飲人才之專業知識與實務經驗，將來進入職場時能夠迅速上手。

本計畫課程結合統整了食物製備技術、市場行銷調查分析、營養學、成本與採購、菜單設計規劃、人力招募和訓練員工，可將理論與實務結而為一，本計畫課程更一步提供情境模式和模擬經營的創新教學方式，設計安排實習各種餐廳職務角色，使學生在做中學，學中做的磨練下，反覆演練餐飲業的經營實務技能，並透過模擬競賽的方式使修課學生學習餐飲銷售技巧與數位影音科技技能，可以使學生除了至業界實習外更可將理論與實務結合的創新教學課程。

#### 肆、計畫特色及具體內容

本計畫為教學創新計畫，將配合另一門團體膳食製備與供應理論課程，本課程為著重於實際操作、菜單設計採購、烹飪等實務經營技術等方式。本計畫特色如下：

一、本計畫課程更一步提供情境模式和模擬經營的創新教學方式，設計安排實習各種餐廳職務角色，使學生在做中學，學中做的磨練下，反覆演練餐飲業的經營實務技能。

二、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。

三、設計與建構進階餐飲經營人才所需基本能力之產業導向主題教學模組、驗證臺灣現階段餐飲教育推動餐飲經營實務課程之績效表現。

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。本計畫所製作之營運企劃書與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。

陸、結論

本計畫主要運用餐廳經營競賽模式，提供情境模式和模擬經營的創新教學方式，設計安排實習各種餐廳職務角色，使學生在做中學，學中做的磨練下，反覆演練餐飲業的經營實務技能，並透過模擬競賽的方式使修課學生學習餐飲銷售技巧與數位影音科技技能，可以使學生除了至業界實習外更可將理論與實務結合的創新教學課程。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透過餐廳經營競賽模式學習各種餐廳職務角色，更可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



便當開賣啦!

中國文化大學  
生活應用科學系團體膳  
體膳食製備與供應實習



主廚：林宥宏 李科靈 訂購電話：0928539107  
主菜：泡菜焗豬排 授課老師：陳彥呈老師  
配菜：芹菜甜不辣 製作組別：第三組  
炒青江 供餐日期：5/14  
蝦米大黃瓜

售價 70 元

限 20 份



傳說中的...

# 秒殺叉燒飯



\$70

主菜：叉燒肉  
配菜：紅蘿蔔清炒高麗菜、  
獨特紅燒豆腐、雞絲爆炒豆芽

中國文化大學 生活應用科學系

團體膳食製備與供應實習

授課老師：陳彥呈老師

製作組別：第 5 組

主廚：王昱心、郭敏嫻

組員：盧怡文、蔡孟蓀、蔣名宸、

葉詩朗、吳宜庭、王滋濟、

陳映存、楊于童



熱撥專線：  
0988103424 王昱心

中國文化大學 生活應用科學系  
團體膳食製備與供應實習 指導老師：陳彥呈

限量 20 份!

65 元



## 味噌燒雞肉飯

配菜：紅蘿蔔炒高麗菜  
彩椒肉絲  
洋蔥炒蛋

特級主廚：洪逸君 吳禹玟  
供餐日期：4 月 16 日 (四)  
供餐地點：曉峰 0110

訂購專線：0933671985 洪逸君

中國文化大學 生活應用科學系  
團體膳食製備與供應實習



主菜：照燒雞

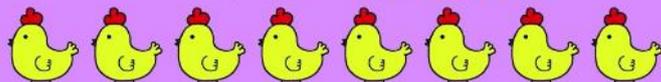
配菜：培根煎蛋、香菇燴絲瓜、三色肉絲  
指導老師：陳彥呈老師

主廚：張維瑄、陳宛宜

供餐日期：5/21 供餐地點：曉峰廚房

訂購專線：陳宛宜→0972781379

張維瑄→0972486269



# 日式親子丼

主菜: 親子丼  
配菜: 和風菠菜, 日式炸豆腐, 甜不辣佐小黃瓜

主廚: 吳宜庭, 王茲漪  
組員: 王昱心, 郭毓嫻, 蔣名宸, 盧怡文, 葉詩朗, 蔡孟蓀, 楊于萱, 陳映存

訂購熱線: 0979219908(吳小姐)  
取餐日期: 5/14

中國文化大學 生活應用科學系  
團體膳食製備與供應實習  
授課老師: 陳彥呈 老師

**70**

**限量20份!!!!**



## 異國風味 泰式打拋豬

供應時間5/7(四)中午  
限購專線: 02)89891254  
截止日: 5/6  
第六組  
主廚: 侯佩涵、官昀臻  
指導老師: 陳彥呈老師

超便宜只要70元



中國文化大學 生活應用科學系 二年級  
團體膳食製備與供應實習  
製作組別：第六組



# 焗烤雞

主菜：焗烤雞  
配菜：絞肉炒豆干  
紅蘿蔔炒花椰菜  
洋蔥炒蛋

供應時間：6/4 (四)中午12點  
預購專線：0928-359-761汪佳靜  
預購截止時間：6/3 (三)  
主廚：賴明宏、何佩珊  
海報設計：汪佳靜、曾平  
指導老師：陳彥呈 老師



WOW~

團體膳食製備與供應實習  
生活應用科學系二年級第一組

# 日式咖哩豬排便當

優質便當 三種菜色：炒甜不辣  
炒白菜 紅蘿蔔炒蛋 日式豬排淋  
上咖哩醬 領取方便 保證吃飽  
快來搶購喔~~

Ps. 炒小黃瓜更換成炒甜不辣

預購日期：03/18(三)前  
預購電話：0926133153  
0919183579

漂亮可口的豬排

只要玩 (限量20份喔!!!)



附件 4

捌、附件

影音資料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。