



# 磨課師教材設計流程



1



# 尋找課程與教師

台灣傳統糕餅  
文化與製作、創新

The graphic features a red background with white and yellow text. At the top, the title '台灣傳統糕餅' is written in large white characters, with '文化與製作、創新' in smaller yellow characters below it. Three small images are arranged horizontally: a close-up of a round, patterned cookie, a traditional Chinese dragon sculpture, and a round, golden-brown pie. In the foreground, two chefs are shown: a man on the left wearing a white chef's hat and glasses, holding a red square cookie, and a woman on the right wearing a white chef's hat and holding a whisk and a rolling pin. A large red stylized character '食' is visible at the bottom right.

2



## 編組團隊與分工



主導靈魂



攝影後製



擔綱演出



幕後工作



行政支援



技術顧問

3



## 課程規劃與設計

特色



份量

內容

討論發想

執行

**第三週 綠豆椪、紅龜粿、胡椒餅、創意糕餅**

**3-1** 本單元教學目標

**3-2** 阿信師的人生小哲學

**3-3** 阿信師來講古：糕餅與生命禮俗

**3-4** 阿信師來講古：大家來學說[收涎吉祥話]

**3-5** 阿信師來講古：綠豆椪的典故(卡通)

**3-6** 阿信師的糕招：綠豆椪的製作

**3-7** 阿信師來講古：紅龜粿的典故(卡通)

**3-8** 阿信師的糕招：紅龜粿的製作

**3-9** 阿信師來講古：胡椒餅的典故(卡通)

**3-10** 阿信師的糕招：胡椒餅的製作

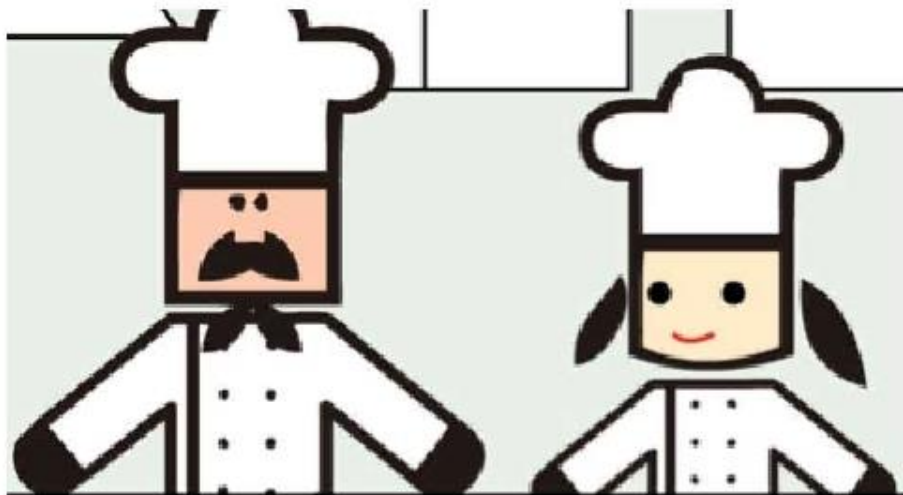
**3-11** 阿信師的糕招：創意糕餅製作

本週線上測驗

本週議題討論



C2



阿信老師向小榛提問糕餅的定義



畫面要先切至牛舌餅，再切至發糕

15

致信：

小榛，你知道糕餅是如何定義嗎？

小榛：

恩....我知道！就是做成扁扁的一塊餅，就是糕餅。像是牛舌餅、方塊酥都是扁扁的形狀。

致信：

哈哈，不對噢！像是發糕，他的形狀就不是扁扁的呀！再給你一次機會...

兩個人的上半身入鏡

# 6



## 腳本分鏡表的分工說明





# 製作相關媒體素材







## 食材的製備與試做





10



# 課程正式拍攝





# 後製、剪輯、合成

Source: 7-5時間1.jpg Effect Controls Audio Mixer: Sequence 01 Metadata Program: Sequence 01

00:00:00:00 Fit 00:00:05:00

00:06:36:15 Fit 00:17:38:12

Project: taiwancake3-6 Media Browser Info Effects Markers

taiwancake3-6.prproj 59 Items

In: All

5-10首頁.jpg 5.00 5-10開場1.jpg 5.00 無聲內容3 6.00

5-10開場2.jpg 5.00 7-5首頁.jpg 5.00 7-5開場1.jpg 5.00

Sequence 01

00:06:36:15

00:05:00:00 00:10:00:00 00:15:00:00

Video 4

Video 3

Video 2

Video 1

Audio 1

Audio 2

Audio 3

Audio 4

Audio 5

t3 t4 t5 t6 t8 t9 t10 t11

版樣.psd 版樣.psd 版樣.psd 版樣.psd 版樣.psd 版樣.psd

3-6綠豆椪製作 3-6綠豆椪製作.mc 3-6綠 3-6綠豆椪製作.mov [V] 3-6綠豆椪製作.mc 3-6綠

3-6綠豆椪製作 3-6綠豆椪製作.mc 3-6綠 3-6綠豆椪製作.mov [A] 3-6綠豆椪製作.mc 3-6綠

My Happy Melody - 1 My Happy Melody - My Happy Melody - My Happy Melody - My Hapi

0 0 -12 -18 -24 -30 -36 -42 -48 -54 -60



課程

課程資訊

討論

Wiki

Progress

教師控制面板

教師身份

第一週 台灣糕餅的認識

第二週 甜年糰、茯苓糕、肚臍餅

2-0 本單元教學目標

2-1 阿信師的人生小哲學

2-2 阿信師來講古：糕餅的品評準則

2-3 阿信師來講古：台灣傳統餅模之美

2-4 阿信師來講古：甜年糰的典故

2-5 阿信師的糕招：甜年糰的製作

2-6 阿信師來講古：茯苓糕的典故

2-7 阿信師的糕招：茯苓糕的製作

2-8 阿信師來講古：肚臍餅的典故

2-9 阿信師的糕招：肚臍餅的製作

2-10 創意糕餅製作：龍眼紅豆腐糰

2-11 本週線上測驗



在STUDIO中檢視單元

2-7 阿信師的糕招：茯苓糕的製作





# 設定開課日期

中華開放教育平台 | ×

https://www.openedu.tw

edX 平台開發研究實驗 | 教學理念與方法 | Open edX 繁體中文平 | 104年度華醫磨課師 | Background Instrum

中華開放教育平台

所有課程 | 所有行動課程 | 學校機構 | 我的課程

2015/11/6 開課

台 傳 統 糕 餅

文化與製作、創新





# 開課前之課程行銷



課程預告片於校園各處大量播放



高雄餐旅大學-廚課師

由 Chi Yung Huang 發佈 [?] · 15小時 · 中

<https://www.youtube.com/watch?v=CUwOORl1zbs>

台灣傳統糕餅文化與製作、創新 11/6開課

一共40道的傳統與創意糕餅

免費的線上課程

課程預告片透過網路大量曝光



# 開課後的持續推廣







# 課程的跨國插旗進駐

学堂在线 xuetangx.com 课程 院校 广场 学堂云 学位课 课程、老师、学校 注册 | 登录

广袤世界 在你指尖

计算机 经济-管理 工程 社科-法律 创业 全部分类

**本校課程預定明年2月於學堂在線開課**

推荐课程



分享到此結束，  
歡迎踴躍提問。

