

Case Study

透過 AVerVision CP300 輔助烹飪課程教學，有效提昇學生的學習興趣。

皇家烹飪學院理諾士分校隸屬於約旦聯合大學學院的專業學校，該校的烹飪學位，不僅經由約旦高等教育部承認，以餐飲教育聞名的瑞士亦接受此校文憑，其師資教學注重在理論實踐，包含實用性與技術導向的學習課程，同時也透過商業理論類的相關科目，以及一般教育科目等各種課程，發展和深化學員的管理技能。皇家烹飪學院的目標，是提供餐飲業界未來的領導人才與創新者，並讓學生能養成寶貴的人格特質，例如自律能力、尊重群體、誠實正直、適應力，以及終身學習的行動力。



「我一直在尋找最新的教育科技輔助工具，讓授課更具吸引力，學生更有興趣學習，我終於找到了，那就是 AVerVision CP300！」

-皇家烹飪學院高級講師，Rudolf Bider



目前任職於約旦安曼的皇家烹飪學院高級講師的 Rudolf Bider 主廚，發現運用 AVerVision CP300 實物攝影機輔助烹飪學課程，能大幅提昇學生互動，發現更多學習樂趣。在使用 AVerVision CP300 之前，觀察肉類細微紋路變化，是一項相當繁複的步驟，透過 AVerVision CP300 投射在大螢幕上的畫面，能真實呈現肉類烹煮後的紋理變化，如脂肪、蛋白質和纖維，讓理論課程更加生動有趣。

不僅如此，AVerVision CP300 也讓學生能夠輕鬆觀賞 Bider 主廚的現場示範教學。以前課堂上要使用的各種食材，Bider 必須放在盤子上，再一一分發給學生，相當花費寶貴的上課時間，而且學生也容易分心。自從上課使用了 AVerVision CP300 如此實用的設備，讓他能夠將課程內容與成果，呈現在螢幕上，為學生做精彩的介紹，講課過程也能更加流暢進行，不受干擾。



Case Study



此外，在過去講授飲料與調酒課程時，學生都必須圍繞著講師聽課，才能看到講師如何使用各種器材，以及調製酒類與飲料的步驟。現在，有了 **AVerVision CP300** 這項輔助工具，學生不需離開座位，即可清楚看見 **Bider** 主廚示範調製各種飲料的完整過程，詳細介紹所需要使用的工具。**Bider** 只需調整 **AVerVision CP300** 鏡頭方向，對準設備與相關器材，即可投影在大螢幕上，全體學生都能清楚看見操作情況。

皇家烹飪學院在課堂上使用 **AVerVision CP300**，讓上課的講師們能更有效率地示範教學，將各式各樣食材清楚呈現，例如蘑菇、水果、蔬菜以及肉類等，比較這些不同種類的食材與肉類，並藉由放大功能詳細觀察紋路，對照其不同之處。另外透過重點提示功能，也有助於學生辨別新鮮、冷凍和乾製肉類的差異。最棒的是，學生只要坐在位子上，即可輕鬆觀察到所有過程。