

Subject 營養學系數位廚房啟用暨揭牌儀式

健管院

本活動特別邀請中山醫學大學的大家長黃建寧校長、徐慶琳學務長、李宣信總務長(健康管理學院院長)及陳璟賢系主任共同蒞臨數位廚房進行啟用暨揭牌儀式，在長官們的祝福之下，揭開數位廚房序幕！

營養系為因應現今數位化多媒體時代與COVID-19疫情影響，結合營養系實驗課程特色籌畫設立數位(實境)廚房。因營養系多門國考必修科目需使用廚房設備，包含營養師與食品技師國考科目課程需要廚房練習與實作；加上近年來因為COVID-19疫情衝擊，影響學生實體授課課程進行，故爭取建立數位(實境)廚房搭配國考實驗課程進行課程錄製與直播教學，方便學生若再受疫情影響下暫停實體授課，仍能安心在家自主學習。

數位廚房場地面積大約10坪，為了在影片拍攝時提供良好燈光，在天花板設計充足燈具，其中在開放式料理台拍攝區域上方設計移動式軌道燈，方便日後拍攝時進行燈源調整，並設計白色牆面增加空間層次感，適用於各類拍攝運鏡背景。主要規劃成兩個區域，包含實境廚房操作拍攝區域與師生討論拍攝區域：

(一)實境廚房區域：設計開放式料理台一座，前方保留拍攝區空間，後方設計中央平台簍空上下櫃，方便目前現有烤箱、微波爐、攪拌機、果汁機、電鍋等儀器放置。

提供相關課程優化實作廚房，提升數位實境教學影片拍攝與直播課程品質；亦可提供學生演練廚房實作影片運鏡拍攝、編輯剪輯、後製處理等數位化學習。

(二)師生討論區域：設計移動式桌椅，一方面可提供2組師生在無需廚房操作時的另一個實境拍攝區域，另一方面也設計電視櫃提供師生拍攝後可立即將作品投影至電視，進行拍攝內容討論與修正。

該區域除了可提供師生討論外，可配合營養衛教課程，提供營養實習課程演練場域；亦可提供教師線上視訊會議、直播課程及錄製簡易授課影片等多功能用途，配合連接智慧電視，方便師生立即檢視拍攝結果。未來將依數位廚房實際使用及拍攝需求，逐年爭取添購內部相關儀器等設備，同時期望該場地能提供師生們有別以往的上課模式，進一步結合創新數位化課程，為整體帶來最大使用效益及成果！

