

東南科技大學高等教育深耕計畫第一部分主冊：以深坑為基地向世界招手

活動成果表

執行方案：A2-1 業師協同教學

活動主題：廚藝入門

主講人：馬良翰/梁才發

班級：餐旅一甲

學生數：52 人

上課地點：中正 106 西餐教室

對應項目

項目勾選	中程校務發展	高教四大面向	
✓	學生第一 教學至上	落實教學創新 及提升教學品質	A 推動創新教學 優化學習成效
	產業鏈結 學用合一	發展學校特色	B 全生涯啟動 強化產學接軌
	提升效能 永續發展	提升高教公共性	C 強化教學支持系統 與高教公共性
	關懷社會 放眼國際	善盡社會責任	D 實踐社會責任 培育利他公民

活動簡述：

1.活動目的

本課程目的在於使學生學習廚房實務製備，並藉由實做過程中，讓學生解餐廳廚房基本作業流程與烹飪。

2.課程表

日期	時間	主題
11/19	09:20~12:10	茄汁墨魚義大利麵
11/26		酸甜汁鱈魚
12/3		春川辣炒雞肉、韓式拌飯

具體成效：

- 1.業師以業界實務經驗，與同學分享心得與傳授經驗，落實學理之運用。
- 2.協助學生瞭解餐飲業內場廚藝與職場倫理及烹飪技巧。

活動照片



照片 1 說明：業師上課情形



照片 2 說明：教學講解示範



照片 3 說明：教學講解示範



照片 4 說明：教學講解示範



照片 5 說明：菜單成品



照片 6 說明：菜單成品