

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：創意料理

主 講 人：陳祈森/林冠孝

班 級：休管二甲

學 生 數：57 人

上課地點：中正 B103 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
	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 業師協同授課目的

訓練同學基本使用廚房設備煮出簡易不易失敗的料理，之後發揮自身的創意在所設計的菜餚之中，融入自己的想法。本次課程之業師林冠孝老師，有多年的餐廚內外場經驗，現任 JJ's POKE & CAFÉ 輕食餐廳副主廚，訓練同學由基本功訓練起並示範多起料理，讓同學增進自己的基本功後發揮自己的創意煮出好吃的料理。

2.課程表

日期	時間	主題
3/11	13:20~16:10	民宿早餐套組
4/22		摩摩喳喳、梅子番茄
6/17		楊枝甘露、泰式綠咖哩 (遠距教學影片拍攝)

具體成效：

- 1.本學期業師協同教學授課方式：實務操作教學、實習課程
- 2.教學成效
 - 1) 示範料理共 5 道
 - 2) 指導學生基本刀工、安全、火候控制等。
 - 3) 指導學生收拾場地。
 - 4) 協助購買食材、維護工具。
 - 5) 遠距教學料理製作影片拍攝及剪輯

問卷資料回饋：(1)講者重視教學互動，鼓勵學生發問或表達意見：54.5%非常同意、43.2%同意、2.3%普通；(2)講者能掌握課堂內的教學氣氛，以及留意學生聽講的反應：54.5%非常同意、45.5%同意；(3)講者的專業與授課技巧，讓我感到滿意：59.1 %非常同意、40.9%同意；(4)講者之教授內容，符合本課程學習之需求：56.8 %非常同意、43.2%同意(5)講者整體的上課方式與態度，讓我感到滿意：56.8 %非常同意、43.2%同意

活動照片



業師上課情形



業師上課情形



講師作品



業師上課情形



業師上課情形



業師上課情形