

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 教師實務教學研習

活動主題： 創意日式料理研習

主 講 人： 胡凱晶老師

日 期： 110/4/17

時 間： 8:30~17:30

主辦單位： 教學資源中心

活動地點： 東南科技大學

活動人數： 10

承 辦 人： 林玫玫老師

對應項目

項目 勾選	中程校務發展	高教四大面向	
V	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 全人生涯啟動 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 培育世界公民

活動簡述：

藉由本研習活動，讓參與的老師了解日式料理的創意與教學上的應用

具體成效：

未來在日式料理課程，可將此次研習所學到的日式料理實務應用技巧與創意料理方式，應用於教學上。

活動照片



照片 1 說明：業師示範生鮮食材處理



照片 2 說明：講師進行食材處理講解



照片 3 說明：講師講解擺盤藝術



照片 4 說明：業師示範刀工



照片 5 說明：講師進行擺盤創意解說