



東南科技大學高教深耕計畫業師協同教學成果表

計畫 A：教學創新精進 A2 厚植教師教學實力

對應本校中程校務發展：關懷社會 放眼國際

課程名稱	創意料理		
上課地點	中正樓 B103	班 級	休管二甲
原授課教師	陳祈森	業師姓名	林冠李

業師協同授課目的

1. 廚師經驗分享
2. 烹飪影片拍攝
3. 期末成果展對學生技術指導
4. 期末成果展評分

課程紀錄

1. 課程表

日期	時間	授課主題	授課教師
3/15	9:20-12:10	民宿早餐	林冠李
5/17	9:20-12:10	泰式綠咖哩豬肉	林冠李
6/14	9:20-12:10	期末成果展製作	林冠李

2. 人數統計： 42 人

具體成效

1. 本學期業師協同教學授課方式： 實務經驗分享 實務操作教學、實習課程
 輔導證照考試 (證照名稱：_____，通過人數：_____人或考試日期_____)
 校外參觀、體驗學習(地點：_____)
 指導專題製作、專題競賽(專題或競賽名稱：_____，獲獎人數：_____人)

2. 教學成效：

- (1) 協助完成學生分組及技術指導初學者正確操作廚房工具
- (2) 協助完成影片拍攝
- (3) 技術指導小組完成期末成果展的製作
- (4) 協助試吃各組的作品以及評分

問卷資料回饋(請同學上網填答 <https://forms.gle/DTMr7czZM8QECyqM8>)



上課照片(至少 8 張，請加簡要說明)



講解廚房工具使用規則



協助食材處理



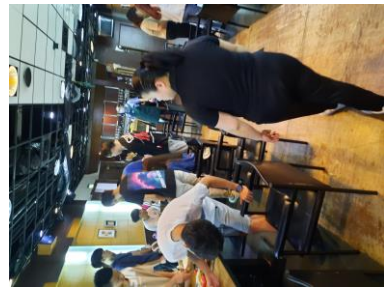
處理後成品展示



和菓子協同教學



和菓子技術指導



期末成果展技術指導 1



期末成果展協助技術指導 2



期末成果展評審合影



上課講義

請見附件

