



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

指標 1. 學生專業實務技術能力推動成效 SDGs4

對應本校中程校務發展：學生第一、教學至上

課程名稱	廚藝入門		
上課地點	中正 106 西餐教室	班 級	餐旅一甲
原授課教師	郭澄益	業師姓名	許誠祐

業師協同授課目的

邀請台北米其林二星沃達尼斯磨坊 Ioan Adrian Benec、許誠祐兩位主廚授課精緻料理，課程中融合了西班牙多元的料理文化與法式料理的細膩精隨，運用在地當季食材巧妙串連起每道菜餚的豐富創意。

課程紀錄

1. 課程表

日期	時間	授課主題	授課教師
114.11.25	02:20~12:10	焦糖臘腸卷	許誠祐
114.12.09	08:20~12:10	奶皮黑啤冰淇淋	許誠祐

2. 人數統計：

30 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：提升同學對於台灣精緻餐飲餐廳知識，從課程中業師講解摘星歷程所需該注意的多種方向，對於料理以及外場服務上的不同，並導正學生對於精緻餐飲業認知。

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



上課照片

