



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	餐旅一乙
原授課教師	郭澄益	業師姓名	陳柏翰

業師協同授課目的

由直火 1954 餐廳主廚陳柏翰授課，課程介紹中講授直火烹調的概念，除了木炭以外，可在烤台加入木材與葉子，讓食材染上燻香。除此之外，也向同學說明氣味清香、帶點青草香氣的多香果葉烹調風味。未來，還能找更多符合季節感的枯枝或葉子，為料理加添氣味變化。

課程紀錄

1. 課程表

日期	時間	授課主題	授課教師
114.11.10	08:20~12:10	炭火立鱗馬頭魚	陳柏翰
114.12.08	08:20~12:10	雪蟹白花椰沙拉	陳柏翰

2. 人數統計：

28 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：

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



上課照片

