



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	核心通識-前瞻與社會實踐-在地文創企劃與設計		
上課地點	中正 209 飲調教室	班級	核心通識III_A組 四技二通識B組
原授課教師	王玫	業師姓名	崔虎峻

業師協同授課目的

以業師對料理的專業，傳授輕食、義式餐飲的介紹，以飲食料理品評，打開感官知覺，藉由多元感官的運作，能具體描述五感知覺的表達方式，並將運用於生活中。

課程紀錄

1. 課程表

日期	時間	授課主題	授課教師
114/3/18	8:20-10:10	輕食料理	崔虎峻
114/3/21	10:20-12:10	拿坡里煙花女義大利麵	崔筱芸
114/5/16	8:20-10:10	牛肝菌燉飯	崔虎峻
114/5/20	10:20-12:10	波隆那義大利麵	崔筱芸

2. 人數統計： 80 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：

- A. 了解義式料理的文化脈絡與背景。
- B. 學會五感並用多元感知系統開發。
- C. 學會料理義式餐飲。

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)



老師講解歐式料理的基本概念



老師示範三明治製作



三明治成品



溫沙拉成品



老師示範煙花女麵條製作



煙花女義大利麵的成品



老師講解義式料理的基本概念



老師說明牛肝菌燉飯的地理文化



老師示範料理



老師實作示範





山竹一竹山竹制川



牛肝菌燉飯成品



講師示範教學



波隆那義大利麵成果作品