



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： <input checked="" type="checkbox"/> 實務經驗分享 <input checked="" type="checkbox"/> 實務操作教學、實習課程 <input type="checkbox"/> 輔導證照考試(證照名稱：____，通過人數：____人或考試日期____) <input type="checkbox"/> 校外參觀、體驗學習(地點：____) <input type="checkbox"/> 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



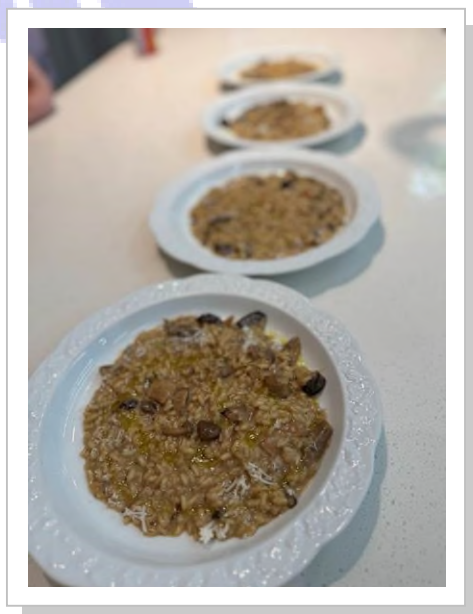
老師說明牛肝菌燉飯的地理文化



老師示範料理



老師實作示範





牛肝菌燉飯製作



牛肝菌燉飯成品



講師示範教學



波隆那義大利麵成果作品