

東南科技大學高等教育深耕計畫第一部分主冊：農遊智創翻轉人生~以深坑為基地向世界招手

活動成效

行動方案指標內容：A-3-1-9 提倡業師協同教學

單元活動名稱：食物製備原理與實務

日期：107.04.09-05.21 (每週一)

時間：09:20 ~12:10

地點：東南科技大學中正 107 教室

主講人或主辦人：業師魏贊春/授課教師蘇家嫻

主辦單位：東南科技大學休閒事業管理系、教學資源中心

活動簡述：

本課程配合理論知識之傳授，使學生瞭解各類食材的特性及製備過程之變化與烹調技術，建立調理食品之正確觀念。藉親手製作的產品來證實理論的重要，使食物製備科學得以驗證於實務操作中，使知識與技能互相輝映。

