

109 年度教育部技專校院高教深耕計畫執行成果摘要表

模 組 名 稱		D2-1 在地物產國宴餐食譜				
主 軸 計 畫		B 職能導向 課程創新		子 計 畫	B1 推動跨域創新課程	
工 作 項 目		B1-2 推動設計思考微型模組課程				
執 行 單 位		通識教育中心		執行人/分機	黃裕文/785	
舉 辦 時 間		109 年 07 月 08 日 ~ 109 年 07 月 09 日				
參 與 人 員		男	女	合計	滿 意 度 分 析	
校 內 教 師		1 人	人	1 人	項 目	分數(最高 5 分)
校 外 教 師		人	人	人	A.研習內容規劃	4.6 分
校 內 學 生		3 人	10 人	13 人	B.講師授課情形	4.8 分
校 外 學 生		人	人	人	C.學員自我幫助	4.6 分
其他（職員、 助理）		2 人	人	2 人	D.服務品質	4.7 分
合 計		6 人	10 人	16 人	E.整體平均	4.7 分
跨校參與/使 用率				0%		
課程摘述						
一、本模組課程的授課重點有二： 1. 帶領學生認識臺南淺山區的農產特色、味道、色彩搭配。 2. 引導學生設計在地農產的國宴菜單，並設計食譜。 二、進行學生分組實作特色菜餚食譜 三、在本模組課程結合產地食農教育，給予學生很好的學習機會，從農場到餐桌，一開始的原物料生長過程，到食譜開發設計，最後到菜餚製作，在在都考驗教師與每位學生之間的契合度，而學生們不僅沒有放棄，反而帶著學習的心和一股熱情與年輕的衝勁，端出一道道秀色可餐的芒果國宴佳餚。						
課程照片						



說明：課堂學生實作 - 芒果料理教學實作

填 表 人 黃裕文



說明：學生學習成果 - 芒漢大餐

填 表 日 期 109 年 09 月 30 日