114 學年度第 2 學期「桃園國際城 教育科技遊」
跨校選修課程成果報告

課程名稱	低碳綠食力：台義手作料理
辦理學校	南亞技術學院
辦理時間	115 年 07 月 06 日 09:00 時 至 16:00 時 (辦理時間倘不只 1 次，請羅列各實施日期及時間)
授課教師	鄭至耀
課程亮點說明	1. 將「低碳綠食力」的永續概念與台義美食手作結合，引導學生認識在地食材與低碳飲食文化。 2. 藉由大專院校專業餐旅廚藝教室的實作體驗，幫助學生及早了解大學餐旅管理科系特色與職場應用，為生涯規劃提供具體參考。 3. 本課程亦可作為高中職微課程之一，並可結合科技等多元主題進行跨領域延伸應用。 課程特色與價值(說明成果效益，例如，本課程對於學生學習和適性探索的加值效果，以及本課程之應用與推廣的可行性)
學生學習表現與成果	學生在實作體驗中展現高度學習動機，於專業廚藝教室內全神貫注學習料理技巧，並發揮團隊合作精神，完整走過備料、烹煮與烘焙等流程，成功將低碳飲食知識轉化為具體的廚藝技能，製作出兼具台義特色的料理與甜點。 ※請質性描述學生學習情形及學習成果 ※請質性描述學生參與課程後的感受與心得(請參用「○高中○姓學生表示…」的句型)
檢討修正執行情形	1. 本次手作料理包含備料、烹調與甜點製作，內容非常豐富，惟部分學員於問卷中反映流程時間較為緊湊（「課程流程」與「時間安排」

	填寫尚可者各占 25%）。未來辦理類似實作課程時，將適度調整前置備料時間，或增派助教協助引導，讓學員有更充裕的時間進行體驗與品嚐交流。 2. 因應學員程度進行適性輔導： 鑑於參與學員的廚藝基礎不一，後續規劃可採「分組合作和差異化任務」模式，由講師與助教針對不同程度的學生給予個別化指導，進一步提升學習成就感。 （包含遭遇之困難與檢討修正說明）
學生滿意度量化數據資料	1、教師對於課程的準備相當充足 (5) 2、教師對上課內容的講解相當清楚 (5) 3、課程內容對於學生相當有幫助 (4) 4、對課程實施的場地與環境感到相當滿意 (4) 5、整體而言，對於本次課程的成效感到滿意 (4)
成果照片	   
未來展望	1. 參考學生問卷回饋（如希望增加電競、設計、科技等題材），未來可嘗試將「低碳餐旅實作」與熱門跨域主題結合（例如：結合「餐飲視覺美學設計」或「智慧廚藝管理」），開發更具吸引力的微課程，

	吸引更多不同興趣的高中職學生參與。 2.配合 ESG 與永續發展趨勢，持續延伸「低碳綠食力」主題，推廣在地原型食材與珍惜食物的概念，打造兼具「永續知識 .廚藝實作 .升學探索」的特色體驗營隊。 3.以本次高達 100% 的校系探索滿意度為基礎，未來將持續深化與桃園在地高中職合作，提供多元充實的大專體驗活動，協助學生做好職涯適性探索與升學準備。