

The background of the slide is decorated with various colorful illustrations of fruits and vegetables. These include a blue cluster of grapes, a slice of orange, a green leaf, a slice of watermelon, a green lime, a yellow lemon, a green avocado, a yellow slice of citrus, a green leaf, a yellow banana, a green slice of citrus, a red strawberry, an orange, a green slice of citrus, and a red cherry. Each illustration is rendered in a simple, stylized line-art style with flat colors.

1092 食物製備原理與實習一 成果報告

餐旅碩二 洪宜伶

The page is decorated with various colorful illustrations of fruits and leaves. At the top left, there are blue bubbles. Below them is a yellow lemon. To the right of the lemon is a blueberry. Further right is a sliced orange. At the top center is a green kiwi. To the right of the kiwi is a slice of watermelon. At the top right is a green pear. In the middle left is a green leaf. In the middle right is a sliced yellow fruit. At the bottom left is a strawberry. At the bottom center is a banana. At the bottom right is a cherry. There are also several other smaller fruit and leaf icons scattered around the page.

目錄

- 1.課程資訊
- 2.工作內容
- 3.成果評估

1.課程資訊



1.課程資訊

課程名稱 食物製備原理與實習一

授課老師 柯文華 老師

每週時數 課程準備7小時，分食材3小時，共10小時

學生人數 135人



2.工作內容

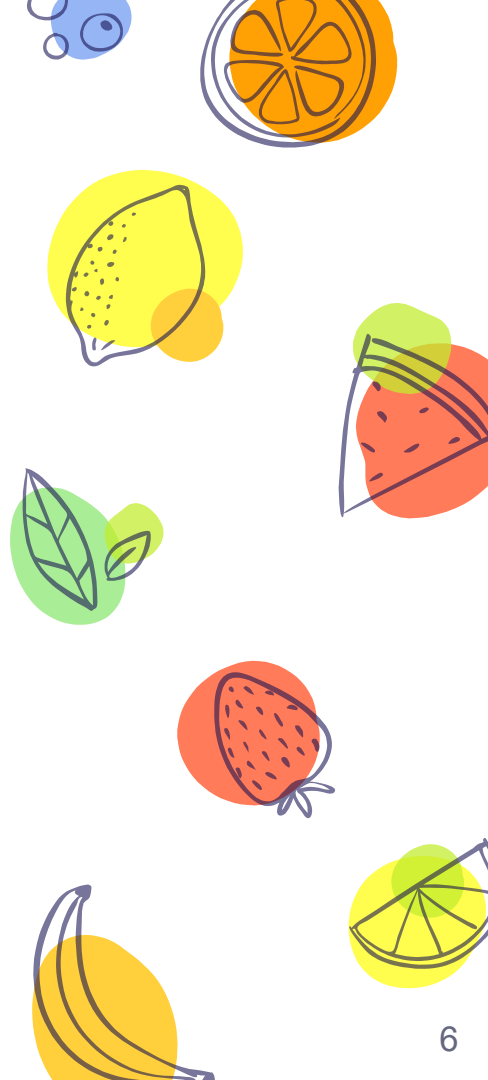


2.工作內容



帶領學生分配上課所需食材

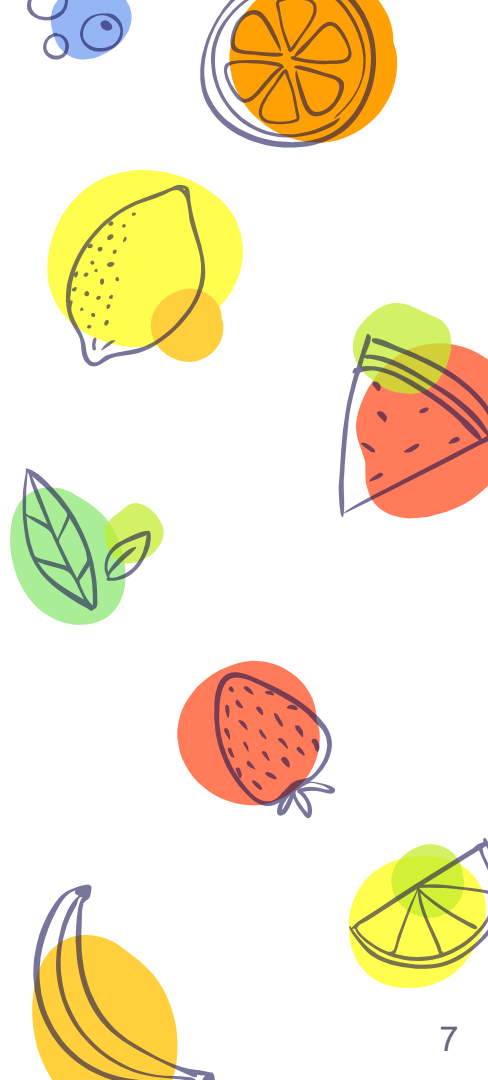
主要是分配工作給學生，讓學生可以在分配食材的同時認識食材



2.工作內容



帶領學生分配上課所需食材
此為珍珠丸子與焗烤馬鈴薯的材料



2.工作內容



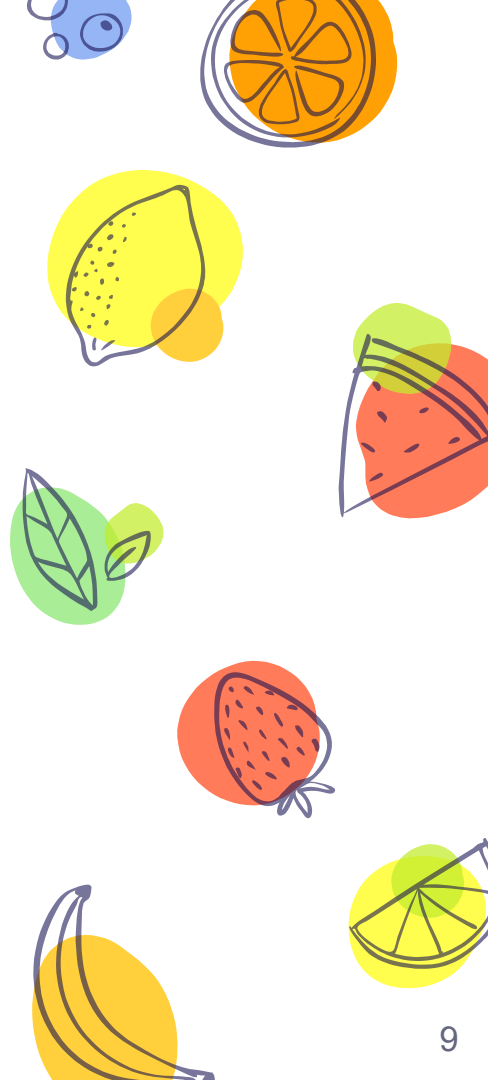
5月因疫情，而改為線上
當時在拍攝實作影片，此為準備過程的照片



2.工作內容



5月因疫情，而改為線上
此為影片成品，放上線上平台供學生觀看學習

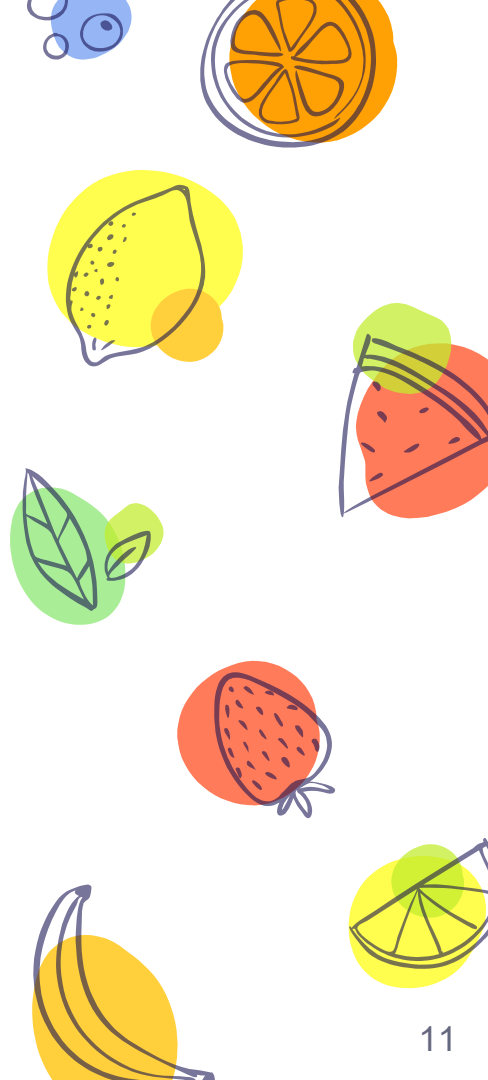


3.成果評估



3.成果評估

這學期的課程之中，除了學習到相關的食製課程的知識外，也因疫情學習到影片的拍攝與剪輯的知識，期許自己能在未來可以運用今天所學知識，來克服未來可能會遇到的困難，甚至是運用自己的能力來協助需要幫助的人們可以解決問題。



3.成果評估

再次感謝食製課的柯老師與廖助教，讓我可以在這一年學習關於食物製備的知識，參與課程與學生們一起學習成長，並在我有需要幫助的時候，提供可解決的建議。





The end