

慈濟科技大學教學先導計畫
主軸 2—資訊奇航
「航向南向國度」
成果報告



執行學校：慈濟學校財團法人慈濟科技大學
主辦人員：陳志聖
協辦人員：田一成
繳交日期：106 年 12 月 14 日 (星期四)
活動名稱：舌尖的南向國家體驗課程
主 講 人：龔郁婷廚師、田一成老師
活動時間：106 年 12 月 14 日 週四 12:00~15:30
活動地點：泰泰美食



1、活動目的

- 1、培養學生資訊閱讀、擷取、應用寫作、分析整合、與邏輯思辨的能力：先請學生閱讀有關泰式美食的書籍，到泰式餐廳品嚐美食後，以一問一答的方式問出美食的形塑及烹調過程，學生再擷取獲得的知識，以邏輯思辨的能力應用於專題研究、分析整合及寫作上。
- 2、啟發學生利用資訊應用平台，創造思考、問題解決、主動學習、溝通合作與終身學習的能力：以到泰泰美食餐廳參觀及試吃的實地體驗，讓學生能主動思考、解決問題、主動學習，並以溝通合作及資訊平台討論的方式研擬出問題的重點與核心。
- 3、建立學生善用資訊科技來溝通表達，以培養懷抱科技時代的人文情懷，尊重自己及關懷他人，具有健全社會價值觀與開闊世界觀的國民：以食物吸引學生做美食專題研究，繼而拓展國際視野，明白東南亞還有很大的生涯發展空間，配合政府新南向政策，以人及文化為交流空間，培養懷抱科技時代的人文情懷的學子，健全其社會價值觀並懂得尊重自己及關懷他人。

2、執行策略

- 1、輔導學生如何訂定問題目標：(每組學生完成自我學習規畫書，完成小組提問設定。
- 2、指引學習整合不同學科或科目：(每組學生提問，激發大家的想像)
- 3、協助學生自我引導學習，鼓勵學生團隊合作：(每組學生詢問泰國美食相關領域知識)
- 4、學生在學習過程中透過互動討論後，必須應用於問題的再分析及解決上：(每組學生於資訊平台上召開規劃與檢討小組會議)
- 5、處理問題之知識與技能，需總結分析，並對學到的概念及原則做討論：(每組學生完成學習單)

3、活動計畫

- 一、主辦單位：全人教育中心－自然學科
- 二、參加對象：本校學院部選修資訊奇航課程同學
- 三、日期：106 年 12 月 14 日
- 四、地點：泰泰美食
- 五、活動名稱：舌尖的南向國家體驗課程
- 六、活動目的：
- 1、培養學生資訊閱讀、擷取、應用寫作、分析整合、與邏輯思辨的能力：先請學生閱讀有關泰式美食的書籍，到泰式餐廳品嚐美食後，以一問一答的方式問出美食的形塑及烹調過程，學生再擷取獲得的知識，以邏輯思辨的能力應用於專題研究、分析整合及寫作上。
 - 2、啟發學生利用資訊應用平台，創造思考、問題解決、主動學習、溝通合作與終身學習的能力：以到泰泰美食餐廳參觀及試吃的實地體驗，讓學生能主動思考、解決問題、主動學習，並以溝通合作及資訊平台討論的方式研擬出問題的重點與核心。
 - 3、建立學生善用資訊科技來溝通表達，以培養懷抱科技時代的人文情懷，尊重自己及關懷他人，具有健全社會價值觀與開闊世界觀的國民：以食物吸引學生做美食專題研究，繼而拓展國際視野，明白東南亞還有很大的生涯發展空間，配合政府新南向政策，以人及文化為交流空間，培養懷抱科技時代的人文情懷的學子，健全其社會價值觀並懂得尊重自己及關懷他人。

七、活動議程：

【舌尖的南向國家體驗課程】 日期：106 年 12 月 14 日		
時間	主題	主講人
12：00— 15：20	舌尖的南向國家體驗課程－泰泰美食餐廳	龔郁婷廚師/田一成老師
15：20	活動結束	

4、活動紀要

主辦學校： 慈濟學校財團法人慈濟科技大學

舉辦時間： 106 年 12 月 14 日

舉辦地點： 泰泰美食

活動名稱： 舌尖的南向國家體驗課程

聯絡人： 陳志聖、田一成老師

聯絡電話： 03-8572158#2617#2610

活動紀要： 由學生提出各式泰式美食問題請廚師回答：

1. Q：泰國的香料和台灣的有什麼不一樣？

A：完全不一樣。

2. Q：泰國原本有月亮蝦餅嗎？

A：沒有。泰國原本有的是魚餅，引進到台灣後受台灣人歡迎，才更名為月亮蝦餅。

3. Q：老闆娘為什麼想開店？

A：20 年前來到台灣，當時沒有工作，就把泰國家鄉的料理帶過來台灣賣，已經開店 7 年了。

4. Q：什麼是泰式三寶？

A：香茅、南薑、檸檬葉，此三種為泰國料理都會使用的香料。咖哩也會是必備香料，但台灣的咖哩或許有東南亞的口感。

5. Q：料理中透明的圓形種子是什麼？

A：亞達子。

6. Q：容器的造型有什麼意義？

A：清邁的銀飾比較多，現今有銀的只有一點點的成分，大多數以錫為主。

店裡的容器可以保冰，不容易讓飲品冷掉，因為泰國很熱。

7. Q：這些餐點裡面有參雜什麼香料嗎？

A：檸檬、魚露都少不了的。

8. Q：店裡的裝潢有什麼意義？

A：裝潢想呈現東南亞風格，牆上的壁畫都是請師傅親手繪畫的。

9. Q：餐點的食材都是從泰國進口的嗎？

A：都是從泰國進口的，餐點要有泰國的味道就必須從泰國進口食材。

10. Q：今天吃的餐點中，最困難製作的是哪一道餐？

A：滷豬腳和椰香八寶飯。豬腳花費 2 天時間，採購回來並清洗，再川燙並吊乾，使油都滴出來，晾乾後再去炸，炸過後再泡滷汁，泡到第二天再繼續滷。

5、 活動照片



協助上菜及做菜名說明



飯後等待龔郁婷廚師做說明



椰香八寶飯、月亮蝦餅



泰式酸辣海鮮湯



滷豬腳、咖哩雞



邀請泰語老師緹弟瑪及陳老師做泰式料理的解說



龔郁婷廚師做泰式料理說明並接受學生發問



龔郁婷廚師做泰式料理說明

6、 人數統計

活動名稱	舌尖的南向國家體驗課程	活動日期	106/12/14
活動地點	泰泰美食	舉辦學校	慈濟學校財團法人 慈濟科技大學

活動參加人數	49 人			
依職稱分類	教師	3 人	學生	46 人次
	職員	0 人	其他	0 人