

國立臺東大學活動/課程成果紀錄表

活動/課程名稱	107-1 文休系休閒美學課		
活動類型	<input type="checkbox"/> 課程 <input type="checkbox"/> 講座 <input checked="" type="checkbox"/> 活動	講師名稱	劉襄群
執行單位	文休系	講座助理	
活動聯絡人	江昱仁	電話/分機	3617
執行日期	107.10.30		
執行地點	TB102 教室		
參與人數	教師人數	學生人數	校外人士
	1	45	
活動/課程主旨	飲食體驗與慢食經驗分享		
活動/課程過程簡介 1.200~500 字說明 2.內容條列 3.成果簡述	<p>該活動為本系三年級休閒美學課執行「A3-2-1 符應教育趨勢，添加創新課程元素」計畫的系列活動之一，本單元「飲食體驗與慢食經驗分享」分為兩個部分：1.學生報告所選擇台東飲食的視覺、嗅覺、與味覺體驗，並由業師提供感官體驗與飲食文化探究的建議；2.授課業師分享慢食評鑑之經驗。期望透過本單元，讓學生從在地飲食出發，不僅是感官品嚐食物，也能品味食物與氛圍，更探索食物背後之故事與文化意涵。</p> <p>整個活動流程 3 個小時，由台東知名旅遊與美食達人劉襄群老師帶領。劉老師不僅活躍在台東大大小小的美食與慢食評鑑活動中，亦是台東好滋味的作者，對台東飲食發展有深度了解。課程開始時由學生進行台東在地飲食的報告，之後劉老師一組一組對學生提出相關的建議，作為下次台東飲食介紹文章寫作的基礎，在各組報告內容建議後，劉老師針對慢食與台東慢食作約 1 小時的演講，讓學生了解慢食對環境、社會、經濟的重要性，同時讓學生了解慢食體驗設計的方式。過程感受到學生對飲食美學的興趣，也感受到學生與業師的熱烈互動。</p> <p>從過程中，學生分組討論、分組報告、業師與學生互動建議等，都可看到學生認真的身影，互動對話中也可感受到學生能區分品嚐食物與品味食物的差別，透過此堂課，不僅有助於學生對飲食美感之提升，亦有助於飲食與環境、文化及健康之關係瞭解。</p>		
活動/課程支出經費	計畫補助款	其他	
	高教深耕 A3-2-1 符應教育趨勢，添加創新課程元素		

圖文說明
(5~8 張)



學生報告台東特色飲食體驗-好港覺餐廳



學生報告台東特色飲食體驗-七里坡餐廳



學生報告台東特色飲食體驗-榕樹下米苔目



學生報告台東特色飲食體驗-三角下烘焙



劉襄群老師與各組討論說明內容與提供飲食報導寫作建議



劉襄群老師針對台東慢食評鑑與發展進行說明

其他附件

學生報告 ppt
