

「深碗課程」跨域學習 義守大學年輕學子製片當網紅

發佈時間：2022/03/08 20:25

最後更新時間：2022/03/08 20:25

小 中 大



義守大學深碗課程跨越學習，影視系、廚藝系、營養系三系合作網路節目，學生自己製片當網紅。（圖／義守大學提供）。

自媒體的崛起，成為年輕人所熟悉的產業，契合潮流趨勢，義守大學再次展現走在浪尖頭上敏銳度和跨域實力，由「傳播與設計學院」電影與電視學系攜手「醫學院」營養學系與「觀光餐旅學院」廚藝學系等三系跨領域教學，由影視系主任張國甫、老師歐怡君、營養系主任賴苡汝、廚藝系老師李泳陞等四位師長共同授課，開設深碗課程「ISU小廚房網紅食譜」，將健康飲食、廚藝烹飪、影視製作和網路頻道經營等內容融入課程中，貼近時下年輕學子喜愛的元素，深受學生好評。

深碗課程「ISU小廚房網紅食譜」，每堂課都有兩位老師共同教學，雙師共授不只讓學生在同一門課程中能吸取多方領域的新知外，也讓老師間相互交流成長；像廚藝系老師在示範烹飪教學時，影視系老師協同參與影像紀錄過程，合力完成數位教材。18週的課程如同精彩的馬拉松接力賽，從營養系的食材營養調配、廚藝系的烹飪料理，再到影視系拍攝節目製作及網路頻道經營，一系列有趣又生活化的內容都帶給學生滿滿的收穫。



課程結合時下年輕學子感興趣的題材，以跨域元素深植多元專長，義守大學深碗課程大受歡迎。(圖 / 義守大學提供)

擔任導演的影視系學生呂傲雪以及製片章凌瑄表示，可以同時學習到3種不同領域的課程很新奇，尤其嘗試網路節目的製作，更能學習到目前流行趨勢中的影音創作，加上與不同領域的同學交流，厚植團隊的跨域實力。營養系學生劉立靚說，這堂課同時學到三個學系的課程內容，並且還有雙師共同授課，讓每位學生多方涉略，開拓寬廣的學習視野。廚藝系學生楊嘉琦也說，課程結合學生感興趣的題材，完全跳脫以往單一學習模式，可以學到烹飪的技能和食材的營養價值外，更學會在鏡頭前該如何走位與呈現，和大家一起打造網紅節目，覺得課程真的太有趣了。

影視系主任張國甫與老師歐怡君均表示，讓學生化身「網紅」邊做邊學激發學習興趣，跨域成就樣樣精的人才。營養系主任賴苡汝說透過深碗課程的跨域合作，將營養系的知識結合其他領域的專業，傳遞營養概念給大家。廚藝系老師李泳陞也說，義守大學在課程上的用心與人才培育，讓學生在短期內學到實用技能，展現創新創意的教學實力。義守大學培育未來人才，透過跨域的深碗課程、做中學的扎根學堂、自主學習圓夢計畫等多元課程，引領學子跨界創新，淬鍊出不一樣的競爭力。