

東南科技大學高等教育深耕計畫第一部分主冊：以深坑為基地向世界招手

活動成果表

執行方案：A2-1 業師協同教學

活動主題：西點設計與製備

主 講 人：劉淑珊/詹益淵

班 級：餐旅系二年級

學 生 數：38 人

上課地點：中正 107

對應項目

項目 勾選	中程校務發展	高教四大面向	
✓	學生第一 教學至上	落實教學創新 及提升教學品質	A 推動創新教學 優化學習成效
	產業鏈結 學用合一	發展學校特色	B 全生涯啟動 強化產學接軌
	提升效能 永續發展	提升高教公共性	C 強化教學支持系統 與高教公共性
	關懷社會 放眼國際	善盡社會責任	D 實踐社會責任 培育世界公民

活動簡述：

1.活動目的

本課程目的在使學生瞭解烘焙領域中的西點設計、製作與行銷，藉由業師在烘焙相關業界實務經驗，了解烘焙從業人員必須具備之西點設計、製作與行銷之能力。

2.課程表

日期	時間	主題
9/29	09:20-12:10	西點設計
10/6		西點製作
10/13		西點行銷

具體成效：

業師以在西點設計、製作的教學與實務經驗，與同學分享西式點心設計、製作與行銷訣竅。

活動照片



照片 1 說明：業師上課情形



照片 2 說明：業師上課情形



照片 3 說明：業師上課情形



照片 4 說明：業師上課情形



照片 5 說明：業師上課情形



照片 6 說明：業師上課情形