

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： <u>A2-1 業師協同教學</u>		對應項目													
活動主題：	西點設計與製備	項目勾選	中程校務發展	高教四大面向											
主講人：	劉漱珊/詹益淵	<input checked="" type="checkbox"/>	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										
班級：	餐旅系二年級		產業鏈結 學用合一	發展學校特色	B 全人生涯啟動 強化產學接軌										
學生數：	38人		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										
上課地點：	中正 107		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：		具體成效：													
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。		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。													
2.課程表															
<table border="1"><thead><tr><th>日期</th><th>時間</th><th>主題</th></tr></thead><tbody><tr><td>9/29</td><td rowspan="3">09:20-12:10</td><td>西點設計</td></tr><tr><td>10/6</td><td>西點製作</td></tr><tr><td>10/13</td><td>西點行銷</td></tr></tbody></table>		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				
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													
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											