

# 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

<b>執行方案：</b>	A-1-1-3 推動深碗課程		
<b>活動主題：</b>	Rata 餐廳創意料理與飲調設計		
<b>主 講 人：</b>	柯榮貴		
<b>日 期：</b>	109~10/14、10/21、10/28、 11/04、11/11、11/18、 11/25、12/02、12/09、 12/16、12/23、12/30	<b>時 間：</b>	14:20~17:10
<b>主辦單位：</b>	餐旅管理系	<b>活動地點：</b>	中正 101(RATA 實習餐廳)
<b>活動人數：</b>	24 人(日四技四年級 15 人；日四技二年級 8 人；夜四技四年級 1 人)；2 學分*15 人；1 學分*9 人。		
<b>承 辦 人：</b>	柯榮貴		

### 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 培育利他公民

### 活動簡述：

- 一、透過同學課後之餘另外開課加強學生學習(大四學生 2 學分、大二學生 1 學分)。
- 二、雖然大四跟大二的同學的學分數不同，但是大二的學生自願與大四的學長姐們一起共同上課學習。
- 三、本課程為創意料理及飲調設計，注重在於餐食及飲品製備，其中以手沖咖啡及咖啡拉花為主，並加強創意料理盤飾、水果雕花等學習項目。
- 四、學生們對於此課程充滿興趣，尤其是飲調上更是加倍努力學習。

### 具體成效：

- 一、透過本課程，同學們勤奮的練習上課所學習到的手沖咖啡、創意料理等技術。
- 二、經過上課後，同學們參加由雲林縣政府指導的 2020 花生油第五屆全國北港報馬仔盃創意料理大賽，榮獲團體組秀才獎；桃園縣政府所舉辦的桃園市 2020 第四屆國際青年創意美學競賽中的手沖咖啡項目榮獲一金一銀三銅及 UAPP 亞洲專業攝影美學廚藝發展協會的手沖咖啡競賽榮獲一特金三金二銀二銅的優異的成績。
- 三、同學們都很感謝學校能透過深碗課程讓他們的知識跟技術更佳精進。

### 活動照片



照片 1 說明：飲調實務操作教學(一)



照片 2 說明：林育萱同學課後參加競賽榮獲金牌



照片 3 說明：創意料理實務操作教學



照片 4 說明：飲調實務操作教學(二)學生實作



照片 5 說明：帶領學生參加咖啡競賽獲獎合影



照片 6 說明：學生參加北港創意料理競賽獲獎