

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：A1-1-3跨領域創業課程

課程名稱：跨-創意烘焙實作課程 I/II/III

授課教師：劉淑珊

日期：109-2 學期每周三

時間：第 2~4 節

開課單位：餐旅系

課程地點：中正 105 教室

修課人數：42/41/42

管考單位：教務處課務組

對應項目

項目 勾選	中程校務發展	高教四大面向	
		落實教學創新 及提升教學品質	高教四大面向
V	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：

透過六周的課程，讓全校各系一年級之學生，瞭解本系之課程架構與上課方式、並親自參與專業的實習訓練。

具體成效：

第一節課介紹米其林指南的由來與其對餐飲業的影響，接著二~六堂課，分別實際製作可愛鳳梨酥、長棍麵包、小西餅、法式點心，以及翻糖小熊等產品，讓同學親自體驗各種不同類型的產品，在自己動手做的過程中，充分的體驗手做烘焙的樂趣。

活動照片



照片 1 說明：米其林指南的由來及餐廳介紹

照片 2 說明：可愛鳳梨酥製作

照片 3 說明：法式瑪德蓮製作



照片 4 說明：貓舌小西餅製作

照片 5 說明：帕瑪森、椰子長棍麵包

照片 6 說明：翻糖小熊、玫瑰花製作