

# 東南科技大學高等教育深耕計畫【A-1-2.學習本位的教學創新】

## 活動成果表

執行課程： 深碗課程

原課程名稱： 中式麵食

深碗課程名稱 中式麵食進階班

授課教師： 江世宇

日期： 113/4/10-5/29

開課單位： 餐旅管理系

修課人數： 22 位

時間： 13:00-17:00

課程地點： 烘焙教室

管考單位： 教務處課務組

### 活動簡述：

為提升學生考照率以及就業競爭力,本系開設「中式麵食進階班」深碗課程。課程由江世宇老師授課,於 113 年 4 月 10 日至 5 月 29 日,每週一下午 13:00-17:00,在烘焙教室進行,共計 22 位學生修習。透過理論講授與大量實作練習,學生熟悉各式中式麵食的製作技巧,並能掌握材料配比、成本計算等專業知能。期望學生修畢本課程後,具備多元化的中式麵點製作能力,以利未來職涯發展。

### 具體成效：

- 1.學生實際操作各類中式麵食,如菊花酥、蛋黃酥、鳳梨酥等,強化實務技能。
- 2.學生能依配方正確計算材料用量比例,並進行食材成本估算與控管。
- 3.透過分組練習,學生培養團隊合作精神,並能發揮創意,研發新式口味與造型。
- 4.修課學生皆完成「中式麵食丙級」術科與學科之術科考照,提升專業能力

### 活動照片



照片 1 說明：練習題組



照片 2 說明：練習題組



照片 3 說明：練習題組



照片 4 說明：計算配比表



照片 5 說明：計算配比表



照片 6 說明：計算配比表