

東南科技大學 深碗課程 成果表

課程基本資料

原課程名稱	廚藝入門	開課單位	餐旅管理系
深碗課程名稱	創新藝術烹調	修課人數	13
授課教師	郭澄益	課程地點	中正樓 106 西餐教室
授課日期	114.10.09~114.12.04	課程時間	13:20~17:20

執行成效

質化成果：

透過分子料理以及現代摩登廚藝方式教導學生在未來設計菜單以及多種技法的運用，達到提升進入職場後能更快速了解業界目前的餐飲趨勢及烹調技法。

學習廚藝之於利用放學時間訓練參加國際型的廚藝競賽，也讓同學的作品能在評審的手中奪下優異的成績，並與台灣及外國選手在場上交流廚藝。

具體成效：

- ☐ 學生考取專業證照
證照名稱：_____ (☐ 國內 ☐ 國際)
通過張數：_____
- ☒ 學生參加校外競賽
競賽名稱： 台北國際廚藝挑戰賽 (☐ 國內 ☒ 國際)
得獎人次： 2
- ☐ 其他：

教學過程照片



照片 1 說明：示範業界廚藝料理工具



照片 2 說明：宴席料理示範



照片 3 說明：師徒制-示範分子料理技法



照片 4 說明：講解課程



照片 5 說明：實際帶領同學操作鍋具



照片 6 說明：師徒制-示範煙燻機技法