

東南科技大學 深碗課程 成果表

課程基本資料

原課程名稱	葡萄酒賞析	開課單位	餐旅管理系
深碗課程名稱	葡萄酒入菜/餐酒搭配	修課人數	29
授課教師	巫維中	課程地點	中正 106.303
授課日期	10/29-12/24	課程時間	1320-1710

執行成效

質化成果：(請簡述透過深碗課程如何提升學生的專業實務技術能力之具體表現)
日餐二甲陳芊菱同學，透過深碗課程的體驗與教學，觸發了想要挑戰國際廚藝競賽的想法，並通過系統的教學培訓，在短短一個多月的練習，就已經能夠站上國際賽事的舞台，並在年輕廚師組/創意麵食料理項目，以葡萄酒入菜，獲得評審的青睞，取得銅牌的佳績！其他參與課程的同學也收穫滿滿！

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 2025TIC 台北國際廚藝挑戰賽
競賽名稱：(國內 國際)
得獎人次： 1(銅牌)

其他：

教學過程照片

		
照片 1 說明：進階試飲教學	照片 2 說明：白葡萄酒搭配餐點教學	照片 3 說明：白葡萄酒搭配餐點教學
		
照片 4 說明：紅葡萄酒搭配餐點教學	照片 5 說明：陳芊菱銅牌作品示範分享	照片 6 說明：陳芊菱銅牌作品成果展示