

東南科技大學 深碗課程 成果表

課程基本資料

原課程名稱	蛋糕裝飾藝術	開課單位	餐旅管理系
深碗課程名稱	食藝新境：從蛋糕到中式點心	修課人數	15
授課教師	張志偉	課程地點	中正樓 107 烘焙教室
授課日期	115.04.01~115.06.26	課程時間	13:20~16:10

執行成效

質化成果：

在「食藝新境：從蛋糕到中式點心」的中式點心證照計畫中，學員展現了技藝轉換與文化理解的成果。從西式蛋糕的基礎延伸到中式點心的精緻工藝，不僅提升了專業技能，也深化了對飲食文化的認識。透過證照認證，學員獲得專業肯定，並在創新實踐中展現融合美學與技術的能力，體現了食藝旅程中的突破與成長。

具體成效：

- ☒ 學生考取專業證照
 證照名稱：中式麵食丙級 (☒ 國內 ☐ 國際)
 通過張數：8
- ☐ 學生參加校外競賽
 競賽名稱：_____ (☐ 國內 ☐ 國際)
 得獎人次：_____
- ☐ 其他：

教學過程照片



照片 1 說明：學生實際操作



照片 2 說明：學生實際操作



照片 3 說明：學生實際操作



照片 4 說明：老師產品操作示範



照片 5 說明：學生實際操作



照片 6 說明：學生實際操作