

東南科技大學 深碗課程 成果表

課程基本資料

原課程名稱	西式套餐實務	開課單位	餐旅管理系
深碗課程名稱	廚藝競技基礎課程	修課人數	39
授課教師	巫維中	課程地點	中正 106
授課日期	如簽到表	課程時間	1320-1610

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)

春專二乙阮氏玉映,黃氏戀兩位越南籍同學,透過深碗課程的體驗與教學,觸發了想要挑戰廚藝競賽的想法,並通過系統的教學培訓,在短短一個多月的練習,就已經能夠站上專業賽事的舞台,並在 2026 福興鄉長糯米油飯達人創意料理項目,分別以緬甸風味油飯,越南風味油飯獲得評審的青睞,榮獲 1 亞軍 1 優勝的佳績!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 2026 福興鄉長糯米油飯達人創意料理競賽

競賽名稱：(☒ 國內 ☐ 國際)

得獎人次： 2(1 亞軍 1 優勝)

☐ 其他：

教學過程照片



照片 1 說明：0304 廚藝競技基礎教學實作



照片 2 說明：0415 廚藝競技基礎教學實作



照片 3 說明：0510 廚藝競技基礎實作成品



照片 4 說明：0524 廚藝競技基礎實作成品



照片 5 說明：0613 廚藝競賽現場成品



照片 6 說明：0614 頒獎 榮獲 1 亞軍 1 優勝