

成果表

課程基本資料

原 課 程 名 稱	中餐實務製備	開 課 單 位	餐旅管理系
深 碗 課 程 名 稱	AI 人工智慧創意烹調	修 課 人 數	18
授 課 教 師	郭澄益	課 程 地 點	中正樓 106 西餐教室
授 課 日 期	115.03.18~115.06.30	課 程 時 間	13:20~16:10

執行成效

質化成果：

在「AI 人工智慧創意烹調」輔導西餐丙級證照的過程中，質化成果主要展現在學習者的創意思維、技術整合與自我成長。透過 AI 輔助，學員能快速獲取食材特性、烹調技巧與西餐標準流程的知識，並在模擬練習中提升對菜單設計與擺盤美感的掌握。學員不僅能依照考照規範完成標準化操作，更能在 AI 建議下嘗試創新搭配，培養靈活應變的能力。

具體成效：

☒ 學生考取專業證照
證照名稱：西餐烹調丙級 (☒ 國內 ☐ 國際)
通過張數：5

☐ 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：講解西餐丙級考試流程



照片 2 說明：學生實際操作



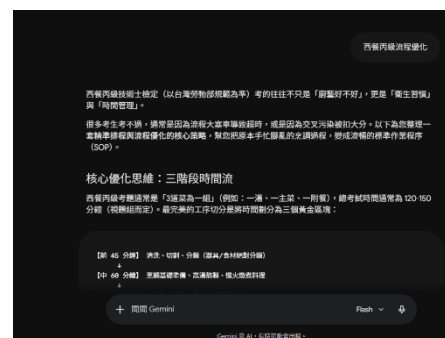
照片 3 說明：示範西餐丙級應考流程



照片 4 說明：西餐丙級術科成品展示



照片 5 說明：西餐丙級術科成品展示



照片 6 說明：教學如何運用 AI 軟件提示詞