仁 德 醫 護 管 理 專 科 學

112 年 度 高 等 教 育 深 耕 計 畫 執 行 成 果

112 學年度 1 學期

一 分項計畫：分項 9.1 扎根技職教育與社區專業服務

二 活動主題：春捲製作

三 活動地點：大湖鄉明湖村 13 鄰中山路 71 號 5 樓之 1（大順醫院 5F）

四 活動內容：製作越式春捲

五 活動花架：

執行單位：餐旅管理科	活動日期：112 年 11 月 29 日
參加人數：35	活動滿意度:100%
活動花架	
拍照日期：112.11.29 六 照片說明：越式春捲示範	拍照日期：112.11.29 七 照片說明：越式春捲實作
拍照日期：112.11.29 照片說明：越式春捲實作	拍照日期：112.11.29 照片說明：大合照

八 成效分析(需含有以下之分析資料，200 字以上)：

※質化分析：

1. 本活動對於學生之學習成效提升之策略描述

(1)越式春捲是課堂上沒有的料理，在課程的設計上，越式春捲皮Q還有許多的蔬菜，對於老人也比較好入口，也讓一起體驗的學生了解到，越式料理會用到的食材，還有需要如何製作提升自己的技術。

(2)學生分組操作，除了分工合作之外，還需要指導阿公阿嬤操作，這與平常跟同儕相處實作的感覺不同，需要有更多的耐心及愛心，也讓學生在這樣的環境下磨練自己的耐心及技術。

(3)學生學會越式春捲後自己也沒有想到原來外面吃到的料理自己也做得出來，甚至味道以及材料還比在外面買的還要好，提升自身的成就感。

2.本活動與課程連結或相關性之描述

(1)在短暫的時間要跟學生有良好的互動，除了增加課程的活潑性，老師也會到這組跟學生做互動，拉近師生的關係，也有助於學生的學習表現。

3.本活動對於教師專業的啟發與成長之描述

這次的社區專業服務對象跟以往在學校指導的學生明顯的不一樣，除了反應還有實作的能力都比學生稍微不熟練，不過這次安排的課程不用開到火，降低了危險性，採用的是手工菜，需要訓練手指的靈活度，也可藉由此次的課程，讓阿公阿嬤除了在做料理的同時，還可以活絡手部的肌肉，也讓我了解指導阿公阿嬤與學生教學的方法是不太相同的。

※量化分析：本次參與學生共35位。