

仁德醫護管理專科學校

112 年度高等教育深耕計畫執行成果

111 學年度 2 學期

- 一 分項計畫：分項 12.2 業界專家協同教學
- 二 活動主題：烘焙實務業師協同教學
- 三 活動地點：烘焙教室
- 四 活動內容：111-2 烘焙實務(二)業師協同教學
- 五 活動花絮：

執行單位：餐旅管理科	活動日期： 112 年 05 月 31 日 112 年 06 月 07 日
參加人數：31 人	活動滿意度:100%
活動花絮	
	
拍照日期：5/31 照片說明：業師示範講解鳳梨酥之操作技巧	拍照日期：05/31 照片說明：業師示範鳳梨酥糖油拌合之操作
	
拍照日期：6/07 照片說明：業師示範台式月餅內餡材料拌合之操作	拍照日期：6/07 照片說明：業師指導學生台式月餅入模、敲模操作

六 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)學生對於烘焙之中式點心的認識。

- (2)學生對於烘焙伴手禮的認識。
- (3)學生對於月餅模具的認識及使用的操作技巧。
- (4)學生對於烘焙爐溫的掌握有所提升。

2. 本活動與課程連結或相關性之描述

- (1)增加課程學習的廣度，讓學生學習的不只有麵包，也包含其他類別的產品製作。
- (2)結合目前趨勢，課程結合伴手禮、節慶月餅，提升學生學習成效及競爭力。
- (3)加強安全衛生的認知，養成學生對烘焙工作的正確態度。
- (4)學生學習業界師傅傳授的操作技巧，學生技能再精進。

3. 本活動對於教師專業的啟發與成長之描述

這學期的協同教學也讓教師學習到業界操作的手法，更能跟業界師傅互相交流。然而製作產品雖然一樣，但操作的手法不同，在成品的口感及味道也會有所不同。兩次的協同教學，師傅的操作手法及烘焙技巧真的也讓教師長知識，在未來的課程裡，也能將學習到的技能教導給學生，也讓課程更具業界實務，學生在未來就業也更具優勢。

※量化分析：

- (1)本次學生參與業師協同教學參與人數 31 人。

仁德醫護管理專科學校

112 年度高等教育深耕計畫執行成果

112 學年度 1 學期

- 七 分項計畫：分項 12.2 業界專家協同教學
- 八 活動主題：飲料調製業師協同教學
- 九 活動地點：調酒教室
- 十 活動內容：112-1 飲料調製(一)業師協同教學
- 十一活動花絮：

執行單位：餐旅管理科	活動日期： 112 年 10 月 02 日 112 年 10 月 16 日
參加人數：30 人	活動滿意度:100%
活動花絮	
	
拍照日期：10/02 照片說明：業師示範手沖咖啡悶蒸技巧	拍照日期：10/02 照片說明：業師指導學生手沖咖啡技巧
	
拍照日期：10/16 照片說明：業師介紹義式咖啡機的使用與操作	拍照日期：10/16 照片說明：業師交學生義式咖啡拉花

十二 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)學生對於飲調之咖啡製作的認識。
- (2)學生對於咖啡豆的生長與品種認識。

(3)學生對於手沖器材的認識及使用的操作技巧。

(4)學生對於製作咖啡水溫的掌握有所提升。

2. 本活動與課程連結或相關性之描述

(1)增加課程學習的廣度，讓學生學習的不只有飲品，也包含其他類別的產品製作。

(2)結合目前趨勢，課程結合日常飲品、國際咖啡競賽，提升學生學習成效及競爭力。

(3)加強安全衛生的認知，養成學生對飲料調製工作的正確態度。

(4)學生學習業界師傅傳授的操作技巧，學生技能再精進。

3. 本活動對於教師專業的啟發與成長之描述

透過業界專家之協同授課，可協助相關領域教師瞭解產業界實務運作，增進教師對國內產業環境實務上的認知，提升教師與產業結合之實務能力，使有利於教師將理論落實於實務面，在教學上有正面之意義，也可作為實務課程教材開發之參考。藉由業界專家之協同授課，更使學生瞭解產業實務面的需求，以協助培育符合產業需求的人才，提升學生之就業能力與就業率。配合本科各項專業設備，因應社會發展與產業需求，落實產業所需基礎，達成畢業即上手目標。

※量化分析：

(1)本次學生參與業師協同教學參與人數 30 人。