

仁德醫護管理專科學校

113年度高等教育深耕計畫執行成果

112學年度 2 學期

- 一 分項計畫：分項12.2業師協同教學
- 二 活動主題：西餐烹飪（二）協同教學
- 三 活動地點：中西示範教室、西餐教室
- 四 活動目的：透過協同教學讓學生更了解業界趨勢提升自身廚藝能力及創意
- 五 活動內容：協同老師示範：西米露南瓜泡芙、炙燒鮭魚 carpaccio、凱薩蘿蔓香料雞胸、溫泉蛋、鮮蝦柴魚乳酪最中餅四道料理，並讓學生實際操作進行講評提點學生需注意的細節
- 六 活動花絮：

執行單位：餐旅管理科	活動日期：113年 04月 30日
參加人數：29	對應 SDGs 指標：SDGs4
活動花絮	
	
拍照日期：4/30 照片說明：主任頒發聘書	拍照日期：4/30 照片說明：協同老師進行講評
	
拍照日期：4/30 照片說明：全班大合照	拍照日期：4/30 照片說明：協同老師示範成品

七 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及專業實務能力成效提升之策略描述及具體成果：
 - (1). 學生將獲得烹飪的基本技能和知識，能夠自信地處理和烹調各種食材，製作出美味的西餐菜餚。
 - (2). 知識掌握 (SDGs4)：學生將對西餐的烹飪原理、食材搭配和烹飪方法有較深入的理解，能夠更好地理解菜譜和食譜，並根據需要進行調整和創新。
2. 本活動與課程連結或相關性之描述及具體成果：本課程為西餐烹飪，協同老師為米其林一星副主廚，示範之菜餚為創意西餐，除了傳統的西餐手法之外還會加入自己的想法，與課程相關性高，更可以培養出學生們的創意。
3. 本活動執行成效與亮點：該協同老師為米其林一星副主廚，並在料理之王第一季拿下冠軍，讓學生看到以往在節目上才會看到的廚師並進行示範，使學生對於學習產生更多興趣。
4. 活動執行檢討與未來精進：四道料理對於授課老師及學生都有實質上的成長，也讓學生對於口味的創意有了不一樣的想法，未來會陸續邀請各式廚師到課示範，提升學生的廣度及高度。

※量化分析，不可僅寫滿意度調查結果(*必填，再選填一項[其他不算])：

*參與人數：29		*學習及能力提升人數：29		取得證照張數：0	
*可融入的課程數：2		課程名稱：西餐烹飪（一）、西餐烹飪（二）			
產出作品	件數：	產出教案	件數：		
	作品名稱：		教案名稱：		
與校外單位合作數：		合作單位名稱：			
其他量化成果：					