

仁德醫護管理專科學

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：小時候番茄沙拉、白玉百合濃湯、亞洲風味黑豬菲力三道料理，屬於小型套餐，也讓學生了解套餐該有的元素
- 六 活動花絮：

執行單位：餐旅管理科	活動日期：113年 05月 21日
參加人數：27	對應 SDGs 指標：SDGs4
活動花絮	
	
拍照日期：5/21 照片說明：主任頒發聘書	拍照日期：5/21 照片說明：協同老師示範
	
拍照日期：5/21 照片說明：協同老師示範	拍照日期：5/21 照片說明：全班大合照

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) . 鼓勵學生在烹飪過程中進行創新，提升他們的創意思維和問題解決能力。

(2) . 將理論知識與實際操作相結合，使學生更好地理解 and 應用所學知識。

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，協同老師料理之王第一季冠軍及艾福蘊料理廚坊私廚，這次課程為大家示範小型套餐，與課程相關性高，更可以培養出學生們出社會後之競爭力。

3. 本活動對於教師專業的啟發與成長之描述及具體成果：

協同老師非本科系出生，大學期間半工半讀對餐飲產生興趣，並結合化工基礎，創作出各式各樣分子料理，其認真的精神也可提供學生及老師啟發，也讓教師對於分子料理更進一步的了解與精進。

5. 本活動執行成效與亮點：

該講師為料理之王第一季的冠軍，除了在電視上可以看到之外，還在全聯有料理包的販售，在餐飲界算是名廚，知名度甚大可讓學生對於課程更有興趣。

6. 活動執行檢討與未來精進：

這次以精緻的套餐為主題，讓學生了解到套餐的形式及套餐的要素，使學生對於業界的料理更有想法，學生及教師也提升自身能力，往後可多多辦理該活動。

※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：27人		*學習及能力提升人數：27人		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：					