

仁德醫護管理專科學 114年度高等教育深耕計畫執行成果 114學年度 1學期

- 一 分項計畫：分項6.3 推動實務專題製作或總整課程
- 二 活動主題：西餐烹調專題製作
- 三 活動地點：中西示範教室、西餐教室
- 四 活動目的：透過西餐烹飪專題製作，引導學生整合烹調技巧、食材認識與創意發想，培養實作能力、團隊合作精神與問題解決能力，並提升對西餐專業學習的興趣與自信。
- 五 活動內容：專家進行指導，將西餐烹調課程融入創意的想法發表成果，並請老師及同儕回饋與教師講評
- 六 活動花絮：

執行單位：餐旅管理科	活動日期：114年 12月02日～114年12月23日
對應 SDGs 指標：SDGs4	推動之重要議題：食品安全/食農教育/食品營養
活動花絮	
	
拍照日期：12/09 照片說明：專家指導	拍照日期：12/16 照片說明：學生試作
	
拍照日期：12/23	拍照日期：12/23

照片說明：專家開場	照片說明：專家講評
-----------	-----------

七 成效分析(需含有以下之分析資料，200字以上)：

※質化分析(1-4項至少選填二項，5及6項務必填寫)：(格式：字體12，固定行高18點)

1. 本活動對於學生之學習及能力成效提升之策略描述及具體成果：本活動以「做中學、學中做」為核心教學策略，透過西餐專題製作引導學生從主題發想、菜單設計、食材選用、成本控管、實作烹調到成果發表，完整體驗專業餐飲工作流程。
2. 本活動與課程連結或相關性之描述及具體成果：本課程與本科西餐烹飪課程相互連結，學生將課堂所學之烹調技巧、食材運用與擺盤設計實際應用於專題製作中，並完成一本專題成果報告書，作為學習歷程之重要產出。
5. 本活動執行成效與亮點：本活動特別邀請兩位專業業界代表進行實務指導與現場示範，讓學生近距離學習職場實作技巧與專業流程，有效提升學習深度與實務連結性。
6. 活動執行檢討與未來精進：本次活動整體執行順利，學生參與度高，專題成果具創意與實用性。未來將增加實作時數與業界交流機會，強化學生個別指導與技術深度，並導入更多市場導向與跨領域元素，以進一步提升學生專業能力與實務接軌度。

※量化分析：

1. 參與人數：35
2. 學習及能力提升人數：35
3. 產出作品件數/作品名稱：6/苗栗在地食材創意料理、新竹在地食材創意料理、蔬食創意料理、花蓮創意料理、原住民食材創意料理、小琉球食材創意烘焙