

# 仁德醫護管理專科學

## 114年度高等教育深耕計畫執行成果

### 113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：蚵仔不煎、亞洲風味鴨胸、煎干貝與鹹豆漿慕斯、白燉飯 | 沙茶青蔥鑲雞腿配芥藍，讓學生了解如何在西餐裡加入亞洲的元素，成為一道有創意的菜
- 六 活動花絮：

執行單位：餐旅管理科	活動日期： 113年 04月 11日、04月 18日
參加人數：	對應 SDGs 指標：SDGs4
<b>活動花絮</b>	
	
拍照日期：4/11 照片說明：協同老師示範	拍照日期：4/11 照片說明：協同老師示範
	
拍照日期：4/18 照片說明：協同老師指導	拍照日期：4/18 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(1~4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專業實務能力成效提升之策略描述及具體成果：

(1) 學生技術能力明顯提升，透過與業界師資的密集實作訓練，學生在刀工技巧、食材運用、盤飾美感及時間掌控等面向顯著進步。課後成果展示中，完成度與創意表現皆優於以往。

(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：

(1) 技術深化與職場標準接軌：由業界主廚進行高階技術示範，如多元素醬汁製作、歐洲經典排餐處理手法等，補足教學現場與產業操作之差距。

(2) 實作能力強化：安排學生實際進行料理製作，並由業界師資即時給予專業建議與改善方向，提升學生實務操作能力與自信心。

## 3.本活動對於教師專業的啟發與成長之描述及具體成果：

(1) 藉由與業界教師的交流與觀摩，教師了解當前西餐料理的新興技術、食材應用及餐飲市場的變化，有助於教學內容更新與調整。

(2) 精進教學策略與方法：在協同教學過程中，教師學習業界師資在教學中的引導技巧與實務經驗傳授方式，並思考如何將其轉化為系統化的教學設計。

## 5.本活動執行成效與亮點：

本次邀請之協同講師為《料理之王》第一季冠軍，具備豐富媒體曝光與餐飲實戰經驗，除曾於電視節目展現專業廚藝外，亦與全聯合作推出市售料理包，具高度市場知名度與影響力。其業界地位與親民形象，能有效提升學生對課程的參與動機與學習熱情。

## 6.活動執行檢討與未來精進：

因業界教師時間有限，部分課程內容壓縮進單一教學日，導致學生實作時間不足，學習效果稍受影響。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])：

<b>*參與人數：人</b>		<b>*學習及能力提升人數：人</b>		<b>取得證照張數：0</b>	
<b>*可融入的課程數：2</b>		課程名稱：西餐烹飪(一)、西餐烹飪(二)			
<b>產出作品</b>	件數：4件		<b>產出教案</b>	件數：	
	作品名稱：蚵仔不煎、亞洲風味鴨胸、煎干貝與鹹豆漿慕斯、白燉飯   沙茶青蔥鑲雞腿配芥藍			教案名稱：	
<b>與校外單位合作數：</b>		合作單位名稱：無			
<b>其他量化成果：</b>					