

104學年度精進優質計畫「執行成果暨活動評估表」

子計畫名稱	104-4雲林農特虎尾文創計畫
工作項目	104-4-1商品開發製作與研習
活動名稱	餐飲產品製作-阿拉牛奶棒
承辦單位／承辦人	餐飲科-林杰蓉組長
活動時間／地點	104年10月29日 時間13:00 ~ 17:00 共計 4 小時 / 烘焙教室
講師(單位及職稱)	台西玉津烘焙坊 何培彰老師
參加對象／人數	本校實際參與的科別：餐飲科 本校實際參與的教師：13人、學生：33人 參與活動之大學校院名稱：無 大學實際參與教師：0人 大學實際參與學生：0人 參與活動之產業界單位及人數：1人
計畫目標	1. 讓餐飲科教師及學生瞭解產品製作之內容及作法。 2. 透過講師的範本及教學，使本校餐飲科教師及學生了解如何製作產品，以提升餐飲科教師及學生製作產品能力。
執行情形	一、成果摘要：為提升餐飲科教師及學生製作產品能力，邀請台西玉津烘焙坊-何培彰師傅。透過師傅示範製作產品，讓餐飲科老師及學生也實際操作製作產品增加製作產品能力。共有13位教師、學生33位參加，研習後整體之滿意度達平均72.3。並由餐飲科學生蔡思穎、廖苡茜分享研習心得。如附件。 二、滿意度：共有49人參加，收回研習回饋表共31份 1. 對於研習主題，(1)內容淺顯易懂：非常同意占16%，同意占39%，尚可占42%，不同意3%以下無。(2)主題與內容符合：非常同意占16%，同意占29%，尚可占52%，不同意3%以下無。(3)適合本身需求：非常同意占16%，同意占23%，尚可占58%，不同意3%以下無。 2. 對於研習安排， (1) 研習訂定之時間恰當，方便參加：非常同意占19%，同意占29%，尚可占42%，不同意占6%，非常不同意3%。(2) 研場地規劃及座位安排恰當：非常同意占19%，同意占32%，尚可占42%，不同意6%以下無。(3) 研習上課形式及流程安排恰當：非常同意占16%，同意占32%，尚可占45%，不同意6%以下無。(4) 此場研習安排適當之講師非常同意占22%，同意占39%，尚可占35%，不同意6%以下無。 3. 課程內容， (1) 研習課程具有實用性：非常同意占19%，同意占29%，尚可占45%，不同意6%以下無。(2) 講師講解清楚，深入淺出且生動有趣：非常同意占16%，同意占35%，尚可占39%，不同意3%以下無。(3) 講師與聽眾有良好的互動且能耐信心回答問題：非常同意占23%，同意占35%，尚可占45%，不同意3%以下無。(4) 課程內容精采充實：非常同意占16%，同意占32%，尚可占45%，不同意6%以下無。

4. 自我成長

(1) 我很用心參與此次研習，且深入了解課程內容：非常同意占13%，同意占39%，尚可占42%，不同意6%以下無。(2) 對於自我專業知識有所成長：非常同意占13%，同意占39%，尚可占42%，不同意6%以下無。(3) 對教學現場相當有幫助：非常同意占13%，同意占35%，尚可占45%，不同意6%以下無。

三、質性成果描述：

商品開發在於理解如何應用食材本身，讓學生能了解食材在開發時所需要注意事項。

四、檢討與改善：

建立標準的新產品研發管理觀念，透過流程式思考系統產品開發架構，進而重新檢視烘焙商品開發程序。

活動
照片



說明：104-4 雲林農特虎尾文創計畫海報



說明：何培彰師傅示範製作。



說明：何培彰師傅示範製作。



說明：阿拉牛奶棒實品。

承辦人：

承辦主管：

教務主任：