

三、執行成果暨活動評估表

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11月19日 時間11:00 ~ 15:00 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：1人、學生：35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1位教師、學生35位參加，研習後整體之滿意度達平均80。並由餐飲科學生吳嘉欣、王鈺錦、林欣樺分享研習心得。如附件。 二、滿意度：共有36人參加，收回研習回饋表共36份 1. 對於研習主題，(1)內容淺顯易懂：非常同意占11%，同意占33%，尚可占50%，不同意6%以下無。(2)主題與內容符合：非常同意占11%，同意占28%，尚可占56%，不同意5%以下無。(3)適合本身需求：非常同意占11%，同意占28%，尚可占53%，不同意8%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11%，同意占28%，尚可占53%，不同意8%以下無。(2) 研場地規劃及座位安排恰當：非常同意占11%，同意占31%，尚可占53%，不同意5%以下無。(3) 研習上課形式及流程安排恰當：非常同意占11%，同意占33%，尚可占50%，不同意6%以下無。(4) 此場研習安排適當之講師非常同意占11%，同意占33%，尚可占48%，不同意8%以下無。 3. 課程內容， (1) 研習課程具有實用性：非常同意占11%，同意占28%，尚可占56%，不同意5%以下無。(2) 講師講解清楚，深入淺出且生動有趣：非常同意占11%，同意占28%，尚可占53%，不同意8%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11%，同意

占28%，尚可占56%，不同意5%以下無。(4) 課程內容精采充實：非常同意占11%，同意占31%，尚可占50%，不同意8%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14%，同意占22%，尚可占58%，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14%，同意占25%，尚可占56%，不同意5%以下無。(3) 對教學現場相當有幫助：非常同意占14%，同意占25%，尚可占56%，不同意5%以下無。

三、質性成果描述：

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

四、檢討與改善：

掌握在地產品開發管理關鍵重點，進而構思降低研發失敗因應對策。透過試做探討新產品失敗背後核心原因，進而掌握改善方向



活動
照片

說明：阿拉牛奶棒實品。

說明：何培彰師傅示範製作。



說明：何培彰師傅示範製作。

說明：何培彰師傅示範製作。

承辦人：

承辦主管：

教務主任：

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	104-4-3 商品銷售推廣與研習
活動名稱	商品開發製作與研習
承辦單位／承辦人	資處科 / 張錫源主任
活動時間／地點	104年11月19日 時間08:00 ~ 12:00 共計 4 小時 / 1樓會議室
講師(單位及職稱)	環球科技大學 劉文良教授
參加對象／人數	本校實際參與的科別：資料處理科 本校實際參與的教師：13人、學生：30人 參與活動之大學校院名稱：環球科技大學 大學實際參與教師：1人 大學實際參與學生：0人 參與活動之產業界單位及人數：無
計畫目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 運用地方農特產品開發精緻化在地伴手禮，行銷雲林在地食材。 2. 創意彩繪與包裝設計，認識虎尾糖都小鎮風情。 3. 建置網站，行銷雲林農特產品與特色伴手禮。 4. 假日市集創意商品展售，推動學校課程結合在地文創產業。 5. 結合雲林糕餅產業工會資源，推動與大專、業界產學合作。
執行情形	<p>一、成果摘要：為提升教師專題製作指導能力，運用地方農特產品開發精緻化在地伴手禮，行銷雲林在地食材，並於假日市集創意商品展售，推動學校課程結合在地文創產業，邀請環球科技大學行銷系劉文良教授到校專講。透過分享過去指導學生專題之得獎作品，探討如何指導學生之專題製作。共有13位教師參加，研習後整體之滿意度達平均92.4。。如附件。</p> <p>二、滿意度：共有43人參加，收回研習回饋表共40份</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 對於研習主題，(1)內容淺顯易懂：非常同意占34%，同意占52%，普通占14%，不同意以下無。(2)主題與內容符合：非常同意占34%，同意占55%，普通占10%，不同意以下無。(3)適合本身需求：非常同意占38%，同意占48%，普通占14%，不同意以下無。 2. 對於研習安排， <ol style="list-style-type: none"> (1) 研習訂定之時間恰當，方便參加：非常同意占34%，同意占55%，普通占10%，不同意以下無。(2) 研場地規劃及座位安排恰當：非常同意占34%，同意占52%，普通占14%，不同意以下無。(3) 研習上課形式及流程安排恰當：非常同意占34%，同意占55%，普通占10%，不同意以下無。(4) 此場研習安排適當之講師非常同意占37%，同意占50%，普通占13%，不同意以下無。 3. 課程內容， <ol style="list-style-type: none"> (1) 研習課程具有實用性：非常同意占38%，同意占48%，普通占14%，不同意以下無。(2) 講師講解清楚，深入淺出且生動有趣：非常同意占41%，同意占45%，普通占14%，不同意以下無。(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38%，同意占48%，普通占14%，不同意以下無。(4) 課程內容精采充實：非常同意占38%，同意占48%，普通占14%，不同意以下無。

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34%，同意占48%，普通占17%，不同意以下無。(2) 對於自我專業知識有所成長：非常同意占34%，同意占45%，普通占21%，不同意以下無。(3) 對教學現場相當有幫助：非常同意占31%，同意占48%，普通占21%，不同意以下無。

三、質性成果描述：

1. 提升餐飲管理科教師及學生研發與製作新商品能力。
2. 提升資料處理科教師及學生電子商務相關知能。
3. 提升廣告設計科教師及學生產品包裝設計與品牌識別。
4. 藉由電子商務特色教學，讓學生了解網路行銷運作方式。
5. 辦理創意市集及伴手禮推廣，增進師生商業實務經驗。
6. 借助科大與業界產品開發經驗，使師生與產業界接軌。
7. 藉由本計畫與地方農特產業結合，推廣在地食材與觀光。
8. 與業界產學合作，促進學生就業機會。

四、檢討與改善：

活動照片



說明：劉文良老師指導製作情形



說明：劉文良老師指導製作情形



說明：劉文良老師指導製作情形



說明：劉文良老師指導製作情形

承辦人：

承辦主管：

教務主任：