



環球科技大學
TransWorld University

存誠 創意 務實 競爭

102-103 年度教學卓越計畫

創意烘焙與飲料調製選手培訓計畫

分項計畫名稱：B 計畫「導入師徒制精神，深耕學生職涯競爭力計畫」

工作編號：B-2-4-9

工作名稱：主題式菁英學徒培訓計畫

執行單位：觀光與餐飲旅館系

中華民國 102 年 6 月 30 日

目 錄

一、成果自評.....	3
二、活動企劃(原核定企劃書).....	5
三、活動項目與系所辦學特色關聯表.....	9
四、執行內容.....	11
(一) 課程資料(議程表、講義、教材、簡報)	12
(二) 簽到表影本.....	36
(三) 獲獎資料.....	60
(四) 與前兩年競賽結果比較.....	64
(五) 學生心得報告.....	66
五、意見反應分析與改進建議.....	69
(一) 活動滿意度分析.....	70
(二) 開放性意見彙整.....	71
(三) 改進建議.....	72
六、附錄.....	78
(一) 簡易工作成果報告表.....	79
(二) 核定清單.....	119
(三) 問卷樣張.....	121

一、成果自評

分項計畫名稱	B 計畫「導入師徒制精神，深耕學生職涯競爭力計畫」		
工作編號	B-2-4-9	工作名稱	<u>主題式菁英學徒培訓計畫</u>
人員參與情形	校內同仁：	1 人	校外同仁：3 人
	校內學生：	36 人	校外學生：0 人
	其他(職員)：	1 人	總計參與人數 共 <u>41</u> 人
執行成果			
預定成效	質化	辦理主題式菁英學徒培訓，藉以訓練烘焙飲料調製專業技能。	
	量化	提升學生參與校內外指標性技能競賽得獎人次成長10%	
實際成果	質化	學生在烘焙與飲料調製技能上確實有顯著的進步	
	量化	<p>100學年度並無學生在烘焙與飲料調製部分得獎，而今年成績大放異彩，其得獎人次有三：</p> <p>(一)2013環球盃創意咖啡拉花競賽</p> <p>1.時間:102年5月17日</p> <p>2.地點:環球科技大學</p> <p>3.活動名稱:2013環球盃創意咖啡拉花競賽</p> <p>4.獲獎內容:<u>亞軍(黃麗華)</u>、<u>殿軍(李蕙玲)</u>。</p> <p>(二)2013 醒夜盃全國青年飲料調製創意大賽</p> <p>1.時間:102年5月26日</p> <p>2.地點:醒吾科技大學</p> <p>3.活動名稱:2013醒夜盃全國青年飲料調製創意大賽</p> <p>4.獲獎內容:<u>佳作(林孟甫)</u>。</p> <p>故今年已達成所設定目標。</p>	<p><input type="checkbox"/>超越目標_____%</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>達成目標</p> <p><input type="checkbox"/>未達成目標，請說明： _____</p>

二、活動企劃書

2024年

環球科技大學102-103年度教學卓越計畫 活動企劃書

壹、工作項目基本資料：

工作編號	B-2-4-9	預訂完成日期	102.10.30
工作名稱	主題式菁英學徒培訓計畫		
負責人姓名	詹芬樺	校內分機/手機	8316
E_MAIL	fhjan@twu.edu.tw		

貳、工作內容描述：

一、現況需求分析：

(一) 辦理或鼓勵學生參與競賽是目前技職院校積極發展的方向之一，培育選手參加競賽取得優異成績也成為各校提升辦學績效的重要指標。本計畫希望能夠透過菁英學徒的培育，為學生本身及學校爭取榮譽，一方面可增加學生的自我實現，另一方面也能同時提高學校的社會能見度。

(二) 本計畫預計培育本校觀餐系學生參與國內競賽或證照考試，如：蔬果雕刻、飲料調製、與烘焙等。由於上半年相關的乙級證照考試，均已辦理完畢，因此本計畫擬挑選技藝純熟的學生加以訓練、並鼓勵參與校外競賽為主。

(三)再者，由於蔬果雕刻已由其他計畫中支援，固本計畫將培訓選手參與飲料調製與烘焙為主。目前計畫由教授飲料調製與烘焙等相關課程老師，從上課教學過程中，找出技藝純熟的學生，並徵詢他們意見，使之成為本系餐飲相關技能的選手。並聘請具有參與國內外相關競賽並得獎的業界師資，加以培訓並參與國內外相關競賽(如：飛牛盃甜點伴手禮創意競賽、咖啡拉花創意競賽等)，並獲得佳作以上的獎項，以肯定其專業技藝。

二、辦理單位：觀光與餐飲旅館系

三、活動地點：務實樓

四、預計參加人數：22人

五、活動時間：102年4月9日(星期二)至102年10月30日(星期三)間，共18次

六、活動時程及任務分配表

預定完成日期	任務名稱	責任者	備註
102.3.30	提出活動簽呈、企劃書及核定清單	詹芬樺	
102.7.30	烘焙技能選手培訓	陳永裕	
102.10.30	飲料調製選手培訓課程	朱州哲	
102.11.15	核銷所有憑證	詹芬樺	

七、重要工作查核點：

查核日	查核內容	備註
102.03.30	提出活動簽呈、企劃書及核定清單	在3月30日前
102.7.30	完成烘焙選手培訓課程	依計畫規定期限之前
102.10.30	完成飲料調製選手培訓課程	依計畫規定期限之前
102.11.07	提出核銷憑證及成果	活動結束7日內
102.11.15	完成核銷	活動結束14日內

八、預期成效：

學生參與校內外指標性烘焙與飲料調製競賽活動獲得佳作以上人次相較前一學年度成長10%。

九、預估執行經費：

經費項目	用途說明	金額		
		單價	數量	小計(元)
指導費	聘請業師指導學生技能競賽	2,000	18	36,000
補充保費	全民健保補充保費提列	720	1	720
雜支	雜項支出	500	1	500
合計				37,220

三、活動項目與系所辦學特色關 聯表

活動項目與系所辦學特色關聯表

活動名稱	創意烘焙與飲料調製選手培訓計畫		
承辦單位	觀光與餐飲旅館系	辦理時間	2013.04.11
活動重點 (請簡述活動內容及重點)	<p>本計畫培訓選手參與飲料調製與烘焙競賽為主。由教授飲料調製與烘焙等相關課程老師，從上課教學過程中，找出技藝純熟的學生，並徵詢他們意見，使之成為本系餐飲相關技能的選手。並聘請具有參與國內外相關競賽並得獎的業界師資，加以培訓並參與國內外相關競賽，並獲得佳作以上的獎項，以肯定其專業技藝。</p>		
系所發展特色 (請依據貴單位中長程發展計畫或核心本位課程計畫書規劃內容說明)	<p>根據本系核心本位課程中，所訂定的學生必須符合六大能力指標分別為：具備服務與管理之能力、具備語言與溝通之能力、具備餐旅管理知識與技術之能力、具備觀光管理知識與技術之能力、具備觀光與餐旅資訊系統操作之能力、及具備餐飲廚藝製作之能力。本計畫正符合餐飲廚藝製作之能力中的：熟練烘焙食品製作基本技巧及熟悉飲料調製基本的技巧。</p>		
關聯度	<input checked="" type="checkbox"/> 高度關聯	<input type="checkbox"/> 中度關聯	<input type="checkbox"/> 低度關聯
填表人	詹芬樺	單位主管	丁一倫

四、執行內容

(一) 課程資料

1、飲料調製實作部分

102 年度教學卓越計畫
分項計畫行動方案:B-2 導入雙師教學與學習輔導機制
工作名稱:B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫
時程表

日期	課程名稱	教師
102.04.15	飲料調製實作	朱州哲
102.04.22	飲料調製實作	朱州哲
102.04.29	飲料調製實作	朱州哲
102.05.06	飲料調製實作	朱州哲
102.05.13	飲料調製實作	朱州哲
102.05.20	飲料調製實作	朱州哲
102.05.27	飲料調製實作	朱州哲

指導記錄表

指導主題	創意飲料調製		工作編號	B-2-4-9
指導老師	朱州哲	指導地點	HS504	
指導日期	102 年 4 月 15 日	指導時間	15:00~17:00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

飲料調製中，咖啡為飲料的重要角色，而咖啡豆的烘焙是一項重要技術，教導學生飲料調製之前，必須製作一杯咖啡。而咖啡豆的烘焙則是非常重要。所以本次上課重點主要講解咖啡豆的烘焙技巧。讓學生實際從生豆，烘焙成咖啡豆。使學生掌握咖啡豆的酸味與苦味的調整。



指導記錄表

指導主題	創意飲料調製		工作編號	B-2-4-9
指導老師	朱州哲	指導地點	HS504	
指導日期	102 年 4 月 22 日	指導時間	15:00~17:00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

咖啡與牛奶兩者之間相輔相成、相得益彰，濃郁微苦的咖啡配上綿密細緻的牛奶與奶泡成就了咖啡的靈魂，卡布奇諾、拿鐵咖啡上漂亮的花朵，訴說著美麗的故事，是創作藝術，也是咖啡師的結晶。咖啡拉花首先最重要的就是奶泡的製作，奶泡製作可分為兩種：

高壓蒸氣棒製作奶泡：連鎖咖啡店大多使用高壓蒸氣棒製作奶泡。

手打奶泡壺製作奶泡：其中又可分為自動與手動。

製作奶泡的方法看似容易，但要打出柔細滑順的奶泡又不失奶味需多加練習，除此之外，牛奶的選擇也很重要，牛奶中的脂肪愈高，打出來的奶泡愈柔細，因此最佳的牛奶選擇為全脂牛奶



指導記錄表

指導主題	創意飲料調製		工作編號	B-2-4-9
指導老師	朱州哲	指導地點	HS504	
指導日期	102 年 4 月 29 日	指導時間	15:00~17:00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

先練習「雪白紋路」先出現，不作任何「拉花」的動作。這個是很重要的步驟。因為這會讓學生了解紋路產生的原理，信心也會從此建立起，只要這波紋作出了，以後的花（葉）形都是這個波紋演變而來的。只要放入點的不同、咖啡杯的傾斜度、抖動的次數與時機……就可變化很多了。咖啡拉花的技術都脫離不了這個「晃」出「波紋」。



指導記錄表

指導主題	創意飲料調製		工作編號	B-2-4-9
指導老師	朱州哲	指導地點	HS504	
指導日期	102 年 5 月 6 日	指導時間	15 : 00~17 : 00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

學習咖啡拉花之前，必須先具有構圖概念。大約要繪製出怎樣的圖案。所以咖啡拉花與雕花的藝術概念，真的非常重要。本次教學著重在構圖技術，教導學生繪製圖案，以便有良好的呈現。如照片所示，不好的構圖可能整杯咖啡的美感盡失，所以整體的構圖很重要。



指導記錄表

指導主題	創意飲料調製		工作編號	B-2-4-9
指導老師	朱州哲	指導地點	HS504	
指導日期	102 年 5 月 13 日	指導時間	15 : 00~17 : 00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

學生開始練習比賽的流程。從咖啡的製作、奶泡的製作、一直到咖啡拉花的流程。
 奶泡的重點：應該要泡泡夠細緻，同時也要有流動性；細緻的奶泡可以創造出好的口感，有流動性的奶泡，才能成功倒出各式的花樣。
 拉花的技術：則是會看花樣有沒有對稱(單一花樣)，花樣的外圈有沒有被暈掉，其它就看創意



指導記錄表

指導主題	創意飲料調製		工作編號	B-2-4-9
指導老師	朱州哲	指導地點	HS504	
指導日期	102 年 5 月 20 日	指導時間	15 : 00~17 : 00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

本週學習重點：咖啡拉花，首先可以先看看表面的光澤度，好的奶泡狀態與 espresso 萃取出來的"油"，可以讓咖啡的表面呈現出亮亮的光澤。再來，就是看看奶泡的大小有沒有不一致，狀態好的奶泡，應該是大小都是一樣的，不應該出現大大小小的奶泡。



指導記錄表

指導主題	創意飲料調製		工作編號	B-2-4-9
指導老師	朱州哲	指導地點	HS504	
指導日期	102 年 5 月 27 日	指導時間	15:00~17:00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

本週練習重點：

1. 沖煮一杯 Espresso，直接將 Espresso 盛在要飲用的咖啡杯中（要記得溫杯）。
2. 打奶泡（依照上一次所教大家打奶泡的要領）。
3. 慢慢將打好的奶泡倒入 Espresso 中，此時奶泡會漸漸和 Espresso 互相融合。
4. 充分融合時表面會呈現濃稠狀，這時，便是「拉花」的好時機。（大約在杯子的 2/3 滿時）。
5. 拉花的開始動作，是左右晃動拉花杯，手的動作要盡量保持平穩。以水平動作左右來回 3-4 次（只利用手腕的力量）。如果晃動的方式正確，杯子中會呈現白色「之」字型的奶泡痕跡。
6. 慢慢往後移動拉花杯，而且漸漸縮小晃動幅度，最後收杯時往前拉出一條細直線（作為葉梗的部分），作一個完美的結尾。



2、咖啡拉花實作部分

102 年度教學卓越計畫
分項計畫行動方案: B-2 導入雙師教學與學習輔導機制
工作名稱: B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫
時程表

日期	課程名稱	教師
102.04.11	咖啡拉花實作	戴圳明
102.04.18	咖啡拉花實作	戴圳明
102.04.25	咖啡拉花實作	戴圳明
102.05.02	咖啡拉花實作	戴圳明
102.05.09	咖啡拉花實作	戴圳明
102.05.16	咖啡拉花實作	戴圳明
102.05.23	咖啡拉花實作	戴圳明

指導記錄表

指導主題	創意飲料調製		工作編號	B-2-4-9
指導老師	戴圳明	指導地點	HS504	
指導日期	102 年 4 月 11 日	指導時間	10 : 00~12: 00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

本週練習重點：打奶泡技術

打奶泡時要做三件事，加熱牛奶，打起奶泡，打綿奶泡

1. 於奶壺中加入牛奶
2. 牛奶應加至 1/3 到 1/2 滿
3. 啟動蒸氣閥以放出蒸氣棒內的水份
4. 將蒸氣噴嘴插入鮮奶表面約 3-5MM 深(根據不同蒸氣噴嘴及蒸氣強度會略有不同)
5. 開啟蒸氣閥
6. 此時應聽到輕微的嘶嘶聲，控制奶壺位置及角度使鮮奶形成漩渦
7. 於將近理想溫度時將漩渦收細
8. 關上蒸氣閥



指導記錄表

指導主題	創意飲料調製		工作編號	B-2-4-9
指導老師	戴圳明	指導地點	HS504	
指導日期	102 年 4 月 18 日	指導時間	10 : 00~12: 00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

本週練習重點：咖啡拉花技術

1. 學拉花最重要的就是奶泡的比例,一定要試著使奶泡與牛奶充份融合,過多的奶泡雖然會比較好喝,但對於要練習拉花會非常困難,所以一開始在打完奶泡後以湯匙挖掉表面部份粗大的奶泡,再進行拉花,剛開始倒入杯中時水量小,等約半杯要開始搖杯時再加大水量,如此才能帶出咖啡油脂下的奶泡,形成美麗的拉花,另外,剛開始練習時奶泡水一點成功的機會會比較大噴出。2. 想要拉出愛心或葉子,其實只是在搖杯的起始點不同而有不同形狀,等能夠拉出基本樣子後,再嘗試就能體會了 3. 重點還是抓住奶泡量就可以了。圖：指導老師的冠軍拉花咖啡



指導記錄表

指導主題	創意飲料調製		工作編號	B-2-4-9
指導老師	戴圳明	指導地點	HS504	
指導日期	102 年 4 月 25 日	指導時間	10 : 00~12: 00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

本週練習重點：愛爾蘭咖啡製作

作法：

- (1)將適量白砂糖及 1 盎司(可依各人喜好增減)愛爾蘭威士忌放入專用咖啡杯中(咖啡杯一定要溫杯)。
- (2)點燃酒精燈使白砂糖溶化，不時旋轉杯體。
- (3)緩緩倒入熱咖啡中，攪拌均勻。
- (4)在咖啡表面裝飾一層鮮奶油即成(依個人喜好，不喜歡也可不加)。



指導記錄表

指導主題	創意飲料調製		工作編號	B-2-4-9
指導老師	戴圳明	指導地點	HS504	
指導日期	102 年 5 月 2 日	指導時間	10 : 00~12: 00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

本週練習重點：奶油玫瑰花製作

作法：

- (1) 拿的時候，要稍斜，壓擠力道要夠，以排出空氣，不然擠出來會斷掉
- (2) 將奶油嘴放入，少量的話，不用連接頭啦
- (3) 向下擠出空氣。
- (4) 上面轉個圈圈，以排出空氣，讓擠花更順暢



指導記錄表

指導主題	創意飲料調製		工作編號	B-2-4-9
指導老師	戴圳明	指導地點	HS504	
指導日期	102 年 5 月 9 日	指導時間	10 : 00~12: 00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

本週練習重點：繼續製作奶油玫瑰花咖啡

本週練習重點：

1. 重複上星期所學技巧
2. 大家七手八腳的擠奶油玫瑰花，技術仍不純熟
3. 回去後仍需多加練習。



指導記錄表

指導主題	創意飲料調製		工作編號	B-2-4-9
指導老師	戴圳明	指導地點	HS504	
指導日期	102 年 5 月 16 日	指導時間	10 : 00~12: 00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

本週練習重點：創意飲料 IMMEO

應用奶油玫瑰花咖啡，加上奶油上面的裝飾



指導記錄表

指導主題	創意飲料調製		工作編號	B-2-4-9
指導老師	戴圳明	指導地點	HS504	
指導日期	102 年 5 月 23 日	指導時間	10 : 00~12: 00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

本週練習重點：

複習所有咖啡拉花與創意飲料製作
 搭配優質奶泡與牙籤，可製作優美的 coffee art。



3、創意烘焙製作部分

102 年度教學卓越計畫

分項計畫行動方案:B-2 導入雙師教學與學習輔導機制

工作名稱:B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫

時程表

日期	課程名稱	教師
102.04.13	創意烘焙製作	洪瑜閔
102.04.14	創意烘焙製作	洪瑜閔
102.04.20	創意烘焙製作	洪瑜閔
102.04.21	創意烘焙製作	洪瑜閔

指導記錄表

指導主題	創意烘焙製作		工作編號	B-2-4-9
指導老師	洪瑜閔	指導地點	EZ100	
指導日期	102 年 4 月 13 日	指導時間	10 : 00~15: 00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

本週練習重點：麵團製作

揉麵團的基本功非常重要，本週學習重點則是在麵糰製作
步驟：

1. 將所有乾性材料(奶油除外)放入盆中,再倒入液狀材料
(液體的部份先保留 20-30cc,在攪拌過程中慢慢添加,儘量添加完)
2. 先將所有材料攪拌均勻成為無粉粒狀態又不黏手的麵團
3. 將奶油加入慢慢混合均勻
4. 抓住麵團一角,將麵團朝桌子上用力甩打出去,然後對折再轉 90 度.
一直重覆此動作到麵團可以撐出薄膜即可
(此動作純手工約做 200-250 次)



指導記錄表

指導主題	創意烘焙製作		工作編號	B-2-4-9
指導老師	洪瑜閔	指導地點	EZ100	
指導日期	102年4月14日	指導時間	10:00~15:00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

本週練習重點：配方設計

不能太依賴配方，創意的開始來自於創意的配方，固本週教導學生設計創意配方原則

烘焙的百分比

烘焙均使用百分比來計算配方比重，例如：以麵粉為百分之百來計算。其他材料相對於麵粉的比率進行計算百分比



指導記錄表

指導主題	創意烘焙製作		工作編號	B-2-4-9
指導老師	洪瑜閔	指導地點	EZ100	
指導日期	102 年 4 月 20 日	指導時間	10 : 00~15 : 00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

本週練習重點：吐司製作

製法:

- 1.水，酵母及糖先溶解
- 2.加入所有材料拌成糰，並揉出筋性(約 25 分鐘)見麵糰光滑
- 3.發酵 10 分鐘
- 4.將麵糰放在桌上桿成長方形，並捲成圓柱體，
- 5.切成 12 等份，放入蒸籠內，再發酵 30~40 分鐘
- 6.用中火蒸 10~12 分鐘，至有彈性即熟



指導記錄表

指導主題	創意烘焙製作		工作編號	B-2-4-9
指導老師	洪瑜閔	指導地點	EZ100	
指導日期	102年4月21日	指導時間	10:00~15:00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

本週練習重點：餐包製作

注意要點：

麵包要綿密.第一點攪拌程度要夠(盡量調整改善).第二點溫度要控制好.第三點發酵時間拿捏好.還有酵母用量也都要準確。另外，如果攪拌不夠.麵包組織會不好

溫度太高或太低.間接影響發酵程度.口感會不好

發酵過程(基本發酵.中間發酵.最後發酵)及時間不正確.也做不出理想的麵包



(二) 簽到表影本

1、飲料調製實作簽到表

102 年度教學卓越計畫
 分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制
 工作名稱：B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫

簽到表

日期	課程名稱	教師	簽名
102.04.15	飲料調製實作	朱州哲	朱州哲
102.04.22	飲料調製實作	朱州哲	朱州哲
102.04.29	飲料調製實作	朱州哲	朱州哲
102.05.06	飲料調製實作	朱州哲	朱州哲
102.05.13	飲料調製實作	朱州哲	朱州哲
102.05.20	飲料調製實作	朱州哲	朱州哲
102.05.27	飲料調製實作	朱州哲	朱州哲

102 年度教學卓越計畫
 分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制
 工作名稱：B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫

簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.04.15	飲料調製實作	朱州哲
簽名	簽名	簽名
林孟甫	蒙偉立	陳維傑
何煥燦	黃傑義	王怡
鄧盈軒	孫靜茹	林靖皓
謝東均	林建宏	陳淵俞

102 年度教學卓越計畫
 分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制
 工作名稱：B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫

簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.04.22	飲料調製實作	朱州哲
簽名	簽名	簽名
林孟甫	蒙偉立	王怡
他怡娟	黃漢義	林靖怡
鄧盈軒	林靜和	陳淵俞
陳維俊	林建宏	謝東均

102 年度教學卓越計畫
 分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制
 工作名稱：B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫

簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.04.29	飲料調製實作	朱州哲
簽名	簽名	簽名
林孟甫	蒙偉立	王怡
何水子	黃漢義	林靖怡
鄧盈軒	林麗華	陳淵俞
陳維傑	林建宏	謝康均

102 年度教學卓越計畫
 分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制
 工作名稱：B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫

簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.05.06	飲料調製實作	朱州哲
簽名	簽名	簽名
林孟甫	蒙偉立	王怡
林水娟	黃漢義	林詩皓
鄧盈軒	何靜芬	陳淵俞
陳維慶	林建宏	謝東均

102 年度教學卓越計畫

分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制

工作名稱：B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫

簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.05.13	飲料調製實作	朱州哲
簽名	簽名	簽名
林孟甫	蒙偉立	王怡
李心焯	董漢義	林詩皓
鄧盈軒	林建宏	陳淵前
陳維傑	林建宏	謝東均

102 年度教學卓越計畫
 分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制
 工作名稱：B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫

簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.05.20	飲料調製實作	朱州哲
簽名	簽名	簽名
林孟甫	蒙偉立	王怡
何如瑜	黃淑美	林詩皓
鄧盈軒	柯靜平	陳淵翕
陳維俊	林建宏	謝東均

102 年度教學卓越計畫
分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制
工作名稱：B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫
簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.05.27	飲料調製實作	朱州哲
簽名	簽名	簽名
林孟甫	蒙偉立	王怡
何好耀	董漢英	林詩白
鄧盈軒	林建宏	陳淵前
陳維燦	林建宏	謝東均

2、咖啡拉花實作簽到表

102 年度教學卓越計畫
 分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制
 工作名稱：B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫
 簽到表

日期	課程名稱	教師	簽名
102.04.11	咖啡拉花實作	戴圳明	戴圳明
102.04.18	咖啡拉花實作	戴圳明	戴圳明
102.04.25	咖啡拉花實作	戴圳明	戴圳明
102.05.02	咖啡拉花實作	戴圳明	戴圳明
102.05.09	咖啡拉花實作	戴圳明	戴圳明
102.05.16	咖啡拉花實作	戴圳明	戴圳明
102.05.23	咖啡拉花實作	戴圳明	戴圳明

102 年度教學卓越計畫

分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制

工作名稱：B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫

簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.04.11	咖啡拉花實作	戴圳明
簽名	簽名	簽名
簡名釗	陳右霖	蒙偉立
沈欣儀	李慧萍	陳宇柔
廖慧妮	黃麗華	曾冠中
陳少揚	李慧玲	鍾志琦

102 年度教學卓越計畫

分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制

工作名稱：B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫

簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.04.18	咖啡拉花實作	戴圳明
簽名	簽名	簽名
沈欣儀	廖慧妮	鍾志琦
陳宇柔	李慧萍	陳右霖
李慧玲	簡名釗	曾冠中
黃麗華	陳少揚	蒙偉立

102 年度教學卓越計畫

分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制

工作名稱：B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫

簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.04.25	咖啡拉花實作	戴圳明
簽名	簽名	簽名
黃麗華	陳宇柔	陳右霖
沈淑儀	蒙偉立	簡名創
鍾淑琦	廖慧妮	李菁玲
曾冠中	陳少揚	李慧萍

102 年度教學卓越計畫

分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制

工作名稱：B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫

簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.05.02	咖啡拉花實作	戴圳明
簽名	簽名	簽名
蒙偉立	鍾燕琦	簡名劍
陳少揚	陳右霖	李慧萍
沈欣儀	陳宇柔	黃麗萍
曾冠中	廖慧妮	李慧珍

102 年度教學卓越計畫
 分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制
 工作名稱：B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫

簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.05.09	咖啡拉花實作	戴圳明
簽名	簽名	簽名
陳右霖	沈秋儒	陳宇柔
陳少揚	黃麗華	李慧玲
簡名釗	李慧萍	鍾燕莉
廖慧妮	蒙偉立	曾冠中

102 年度教學卓越計畫

分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制

工作名稱：B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫

簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.05.16	咖啡拉花實作	戴圳明
簽名	簽名	簽名
廖慧妮	簡名劍	黃麗華
李慧玲	鍾崑南	陳右霖
陳少揚	曾冠中	蒙偉立
沈欣儀	李碧華	陳宇柔

102 年度教學卓越計畫
 分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制
 工作名稱：B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫

簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.05.23	咖啡拉花實作	戴圳明
簽名	簽名	簽名
陳宇柔	陳右霖	李慧玲
簡名劍	鍾志琦	廖慧珉
陳少揚	沈欣儀	黃麗華
蒙偉立	李慧萍	曾冠中

3、創意烘焙製作簽到表

102 年度教學卓越計畫
 分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制
 工作名稱：B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫

簽到表

日期	課程名稱	教師	簽名
102.04.13	創意烘焙製作	洪瑜閔	洪瑜閔
102.04.14	創意烘焙製作	洪瑜閔	洪瑜閔
102.04.20	創意烘焙製作	洪瑜閔	洪瑜閔
102.04.21	創意烘焙製作	洪瑜閔	洪瑜閔

102 年度教學卓越計畫
 分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制
 工作名稱：B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫

簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.04.13	創意烘焙製作	洪瑜閔
簽名	簽名	簽名
顏瑜樺	陳景隆	林家良
顏劭穎	陳致宜	陳美玲
陳柏錫	范嘉軒	吳奕璇
莊博宇	陳盈臻	劉博雅

102 年度教學卓越計畫
 分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制
 工作名稱：B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫

簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.04.14	創意烘焙製作	洪瑜閔
簽名	簽名	簽名
顏渝樺	陳景隆	吳象良
顏劭穎	陳致宜	陳美玲
莊博宇	陳盈臻	劉博雅

102 年度教學卓越計畫

分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制

工作名稱：B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫

簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.04.20	創意烘焙製作	洪瑜閔
簽名	簽名	簽名
顏瑜樺	莊博宇	林家良
顏劭穎	陳致宜	陳美玲
陳景隆	范嘉軒	吳彥璇
陳和瑞	陳盈臻	劉博雅

102 年度教學卓越計畫
 分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制
 工作名稱：B-2-4-9 主題式菁英學徒培訓計畫

簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.04.21	創意烘焙製作	洪瑜閔
簽名	簽名	簽名
顏頌樺	莊博宇	林象良
顏劭穎	陳致宜	陳美玲
陳景隆	范嘉軒	吳柔璇
陳柏瑋	陳盈臻	劉博雅

(三)獲獎資料

黃麗華同學獲得 2013 咖啡拉花創藝大賽亞軍



李蕙玲同學獲得 2013 咖啡拉花創藝大賽殿軍



林孟甫同學獲得 2013 醒夜盃全國青年飲料調製大賽佳作



(四)、與前兩年競賽結果比較

99-101 學年度觀餐系學生競賽得獎統計表

(烘焙與飲料調製類)

學年度 項目	99				100				101			
	縣市 政府	全國	國際	教育 部	縣市 政府	全國	國際	教育 部	縣市 政府	全國	國際	教育 部
競賽得獎 (次)		3								3		
合計	3				0				3			

如上表所示，今年度學生參與烘焙與飲料調製類競賽，所獲得承繼相較於 100 學年度而言，的確是大放異彩，可見教學卓越計畫，有其存在的意義性。

(五)、學生心得報告

學生心得報告

指導主題	創意烘焙製作		工作編號	B-2-4-9
學生姓名	劉博雅	指導地點	EZ100	
<p>烘焙製作一直是我的興趣。幸而遇到洪老師的教導。由於洪老師親切且專業的指導，讓本來不太了解配方計算的我，有了更清楚的認識。加上製作吐司與餐包，這些雖然是很一般的烘焙食品。但是其中蘊含很多基本功的傳授，唯有打好基礎才能製作更多更好的烘焙食品。</p> <p>謝謝教學卓越計畫給我們這個機會對烘焙的技術更加精進，希望未來能有更多的機會聘請洪老師來教導我們，讓我們持續進步，以因應年底的乙級烘焙證照考試。</p>				

學生心得報告

指導主題	咖啡拉花製作		工作編號	B-2-4-9
學生姓名	黃麗華	指導地點	HS504	
<p>我是一個從馬來西亞來台就學的國際生，對於咖啡拉花的製作，覺得非常的絢麗。希望能在台灣學習良好技術，以便將來回馬來西亞可以貢獻所學。</p> <p>透過本次教學卓越計畫的咖啡拉花訓練，我們接受戴老師的指導。戴老師是國際咖啡拉花競賽中一直都有很好的成績，其技術當然不在話下。戴老師風趣幽默的指導方式，讓我們受益良多，同時也使我的拉花技術進步很多。終於在 2013 年環球盃創意拉花競賽中，獲得第二名的佳績。在此由衷感謝戴老師無私的指導。</p>				

五、意見反應分析與改進建議

(一)、活動滿意度分析

環球科技大學 102-103 教學卓越計畫 (研習用學生版結果彙整表)

計畫名稱：主題式菁英學徒培訓計畫 活動名稱：創意烘焙與飲料調製選
手培訓計畫

研習活動滿意度調查問卷結果彙整表

一、基本資料

性別	男：56%， 女：44%
身分	大學部：100 %， 專科部： %， 研究所： %
學院	管理學院：0%， 設計學院：0%， 民生學院：100% 通識教育中心：0%， 行政單位：0%， 其他：0%

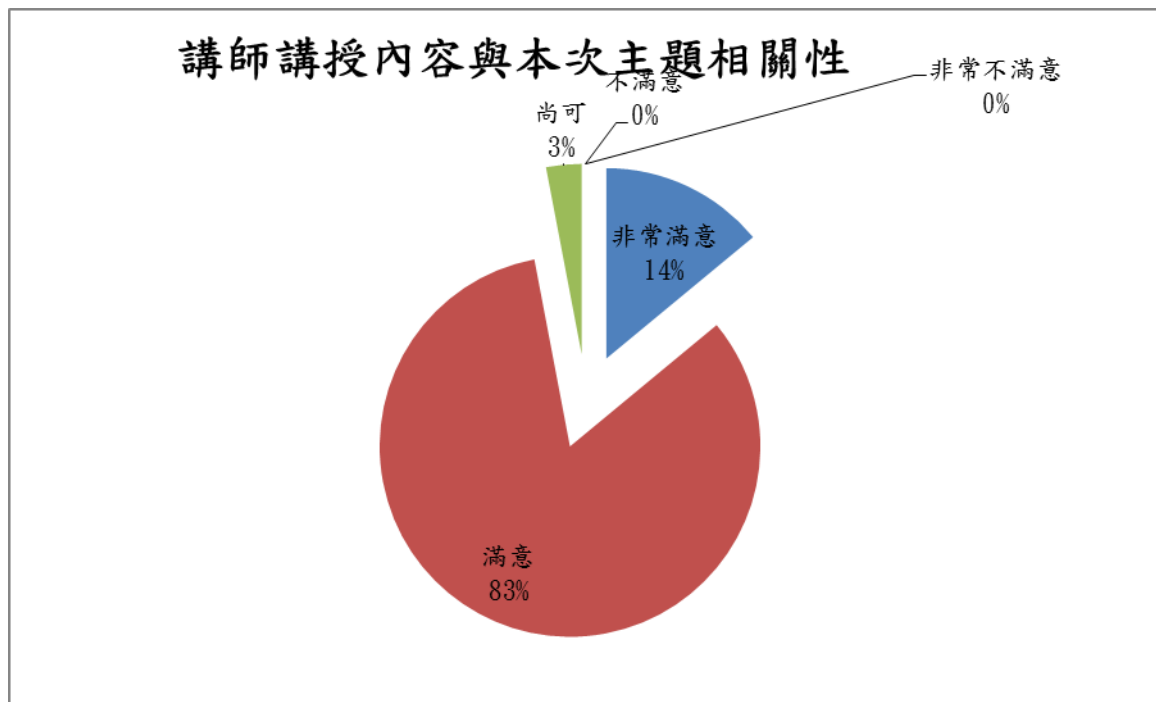
二、滿意度調查

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1. 講師講授內容與本次主題相關性	14%	83%	3%	0%	0%
2. 講師表達能力與講解清晰度	8%	86%	6%	0%	0%
3. 講義資料完整度	30%	42%	28%	0%	0%
4. 本活動對教學工作的助益	17%	69%	14%	0%	0%
5. 承辦單位整體規劃	14%	78%	8%	0%	0%

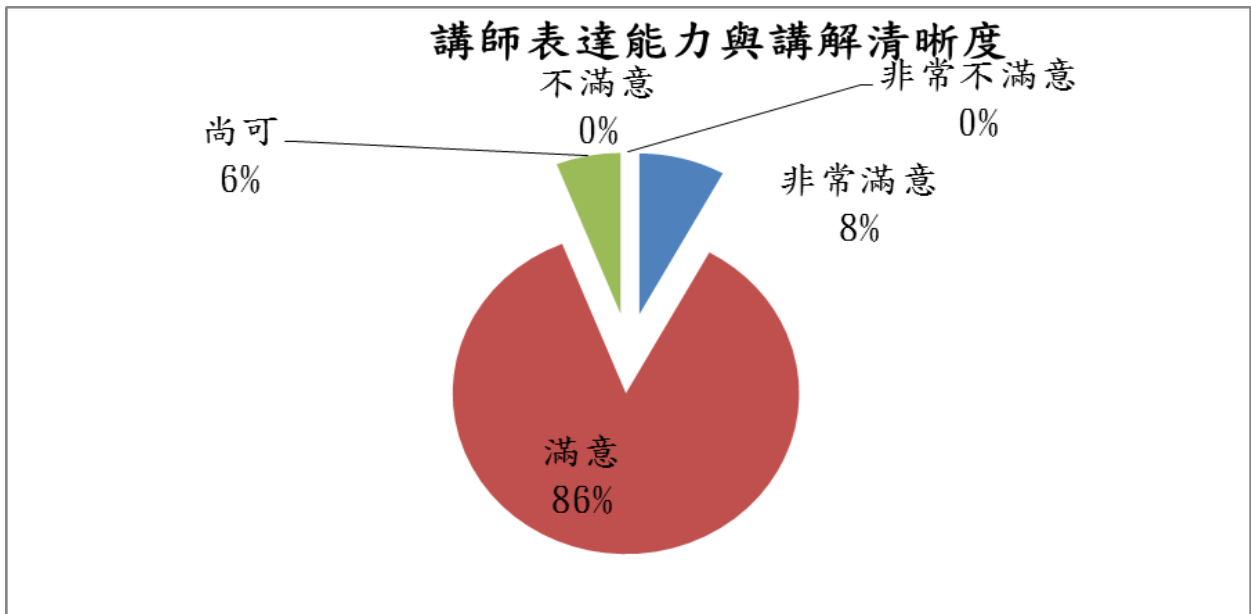
三、開放性問題

同學並無寫下開放性意見。

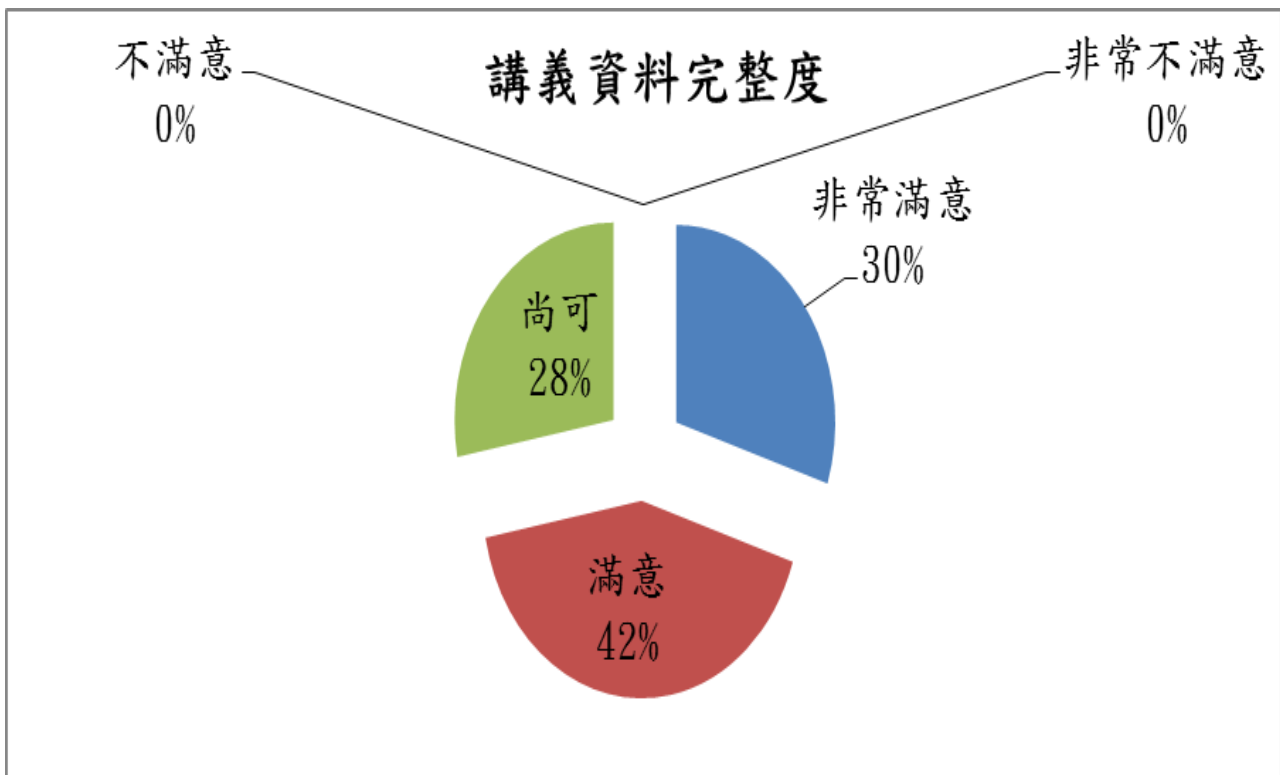
(三)、改進建議



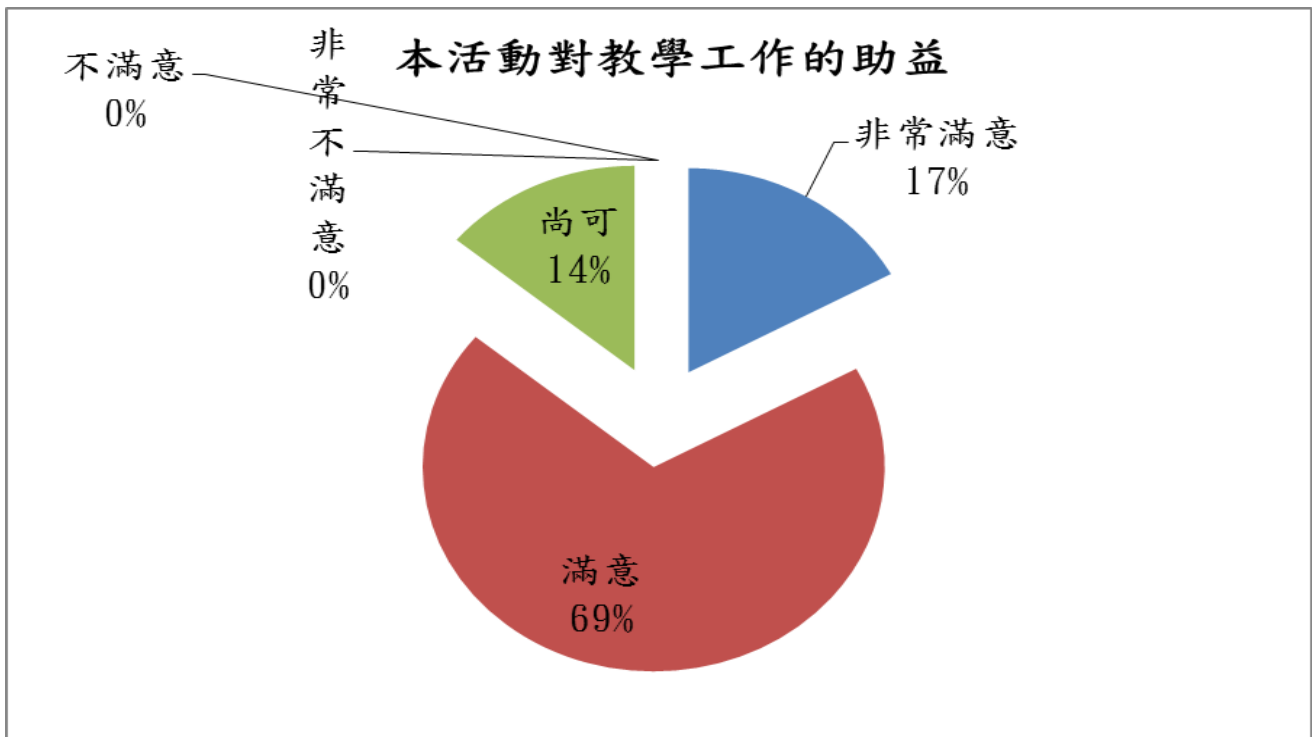
由此表發現，學生普遍認為內容與主題是非常相符的。學生滿意度中以滿意最高佔 83%，而非常滿意佔 14%，覺得尚可的學生佔 3%。



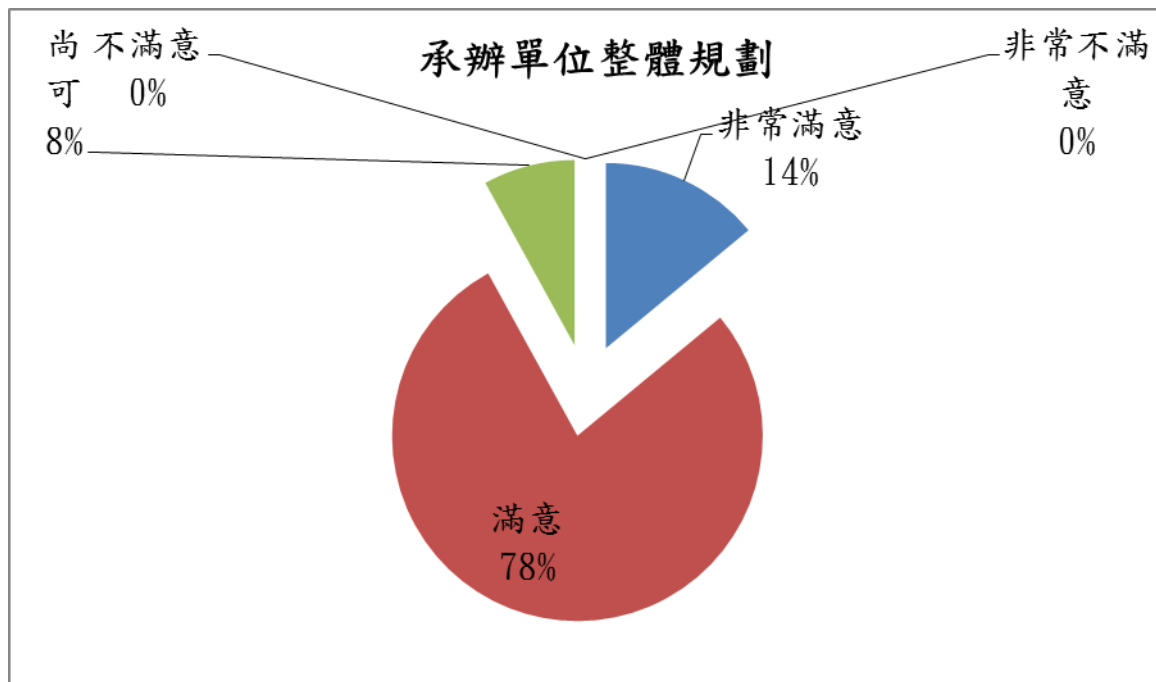
由此表發現，學生普遍認為講師表達能力與講解清晰度，是滿意的。學生滿意度中以滿意最高佔 86%，而非常滿意佔 8%，覺得尚可的學生佔 6%。



因為這三種課程都是屬於實作的課程，比較沒有上課講義，但是老師還是會準備一些上課教材。所以，由此表發現，學生對講義資料的完成度這部分，還是滿意的。學生滿意度中以滿意最高佔 46%，而非常滿意佔 30%，覺得尚可的學生佔 28%。



由此表發現，學生普遍認為本活動對教學工作的助益，是滿意的。學生滿意度中以滿意最高佔 69%，而非常滿意佔 17%，覺得尚可的學生佔 14%。



由此表發現，學生對承辦單位整理規劃部分，普遍認為是滿意的。學生滿意度中以滿意最高佔 78%，而非常滿意佔 14%，覺得尚可的學生佔 8%。

整體言之，本次活動對學生而言意義非常重大。透過本次活動，學生獲得三面獎牌。所以，建議未來可以朝向這類型活動續辦。

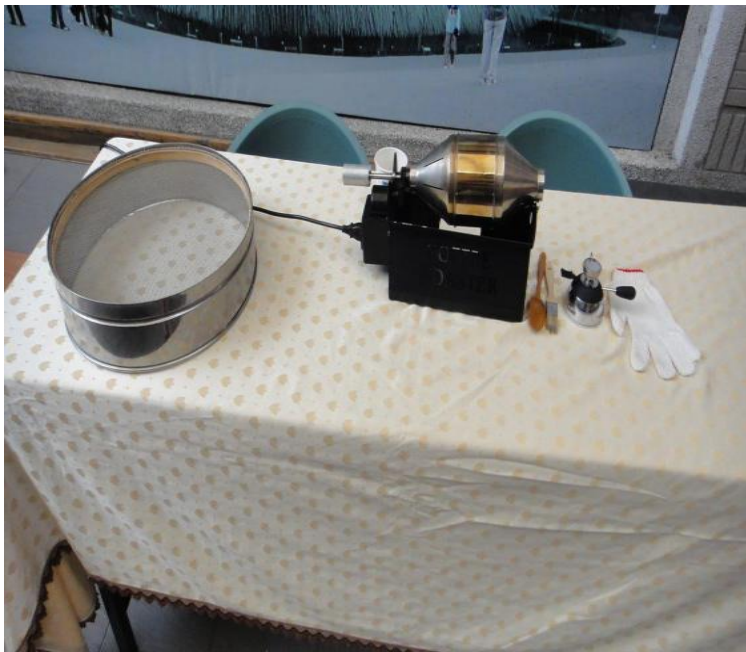
六、附錄

(一)、簡易工作成果報告表

一、飲料調製實作部分

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫 工作成果報告表

填表日期：102 年 6 月 30 日

分項計畫名稱	B 計畫「導入師徒制精神，深耕學生職涯競爭力計畫」				
工作編號	B-2-4-9	工作名稱	<u>主題式菁英學徒培訓計畫</u>		
辦理日期	102 年 4 月 15 日 (星期一)		地點	HS504	
辦理時間	<input type="checkbox"/> 上午 <input checked="" type="checkbox"/> 下午		15 時 00 分至 17 時 00 分		
參與人數	校內同仁： 1 人		校外同仁： 1 人		
	校內學生： 12 人		校外學生： 0 人		
	其他(職員)： 1 人				
聯絡人	詹芬樺		聯絡電話	分機：8316	
				手機：	
執行成果					
學生學習烘豆的技術，學生對烘豆技巧均有粗淺的認識。					
活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)					說明：本次使 用烘豆器材
	照片				

<p>活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)</p>	<p>照片</p> 	<p>說明：學生等 待烘豆結果</p>
<p>備註</p>	<p>照片除了插入 word 檔中，亦請附上原始照片清晰圖檔附件以利上傳至卓越計畫專區中。</p>	

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫 工作成果報告表

填表日期：102 年 6 月 30 日

分項計畫名稱	B 計畫「導入師徒制精神，深耕學生職涯競爭力計畫」			
工作編號	B-2-4-9	工作名稱	<u>主題式菁英學徒培訓計畫</u>	
辦理日期	102 年 4 月 22 日 (星期一)	地點	HS504	
辦理時間	<input type="checkbox"/> 上午 <input checked="" type="checkbox"/> 下午	15 時 00 分至 17 時 00 分		
參與人數	校內同仁：	1 人	校外同仁：	1 人
	校內學生：	12 人	校外學生：	0 人
	其他(職員)：	1 人		
聯絡人	詹芬樺	聯絡電話	分機：	8316
			手機：	
執行成果				
<p>學生學習打奶泡的技術，學生對打奶泡技術均有粗淺的認識。</p>				
<p>活動照片 (請提供至少 600K 照片 2 張，且附上 20 字內說明)</p>			<p>說明：老師從旁指導奶泡製作方式</p>	
	<p>照片</p>			

<p>活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)</p>	<p>照片</p>  <p>The photograph shows a young man with glasses and a black t-shirt operating a red espresso machine. He is focused on the task, with his hands near the machine's controls. In the background, another person in a pink shirt is visible, and the setting appears to be a kitchen or a cafe. On the counter in front of the machine, there are several white coffee cups, some containing coffee, and a metal pitcher. The machine is a professional-grade espresso maker with a red body and a black top.</p>	<p>說明：學生練習製作奶泡</p>
<p>備註</p>		

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫 工作成果報告表


填表日期：102 年 6 月 30 日

分項計畫名稱	B 計畫「導入師徒制精神，深耕學生職涯競爭力計畫」			
工作編號	B-2-4-9	工作名稱	<u>主題式菁英學徒培訓計畫</u>	
辦理日期	102 年 4 月 29 日 (星期一)	地點	HS504	
辦理時間	<input type="checkbox"/> 上午 <input checked="" type="checkbox"/> 下午	15 時 00 分至 17 時 00 分		
參與人數	校內同仁：	1 人	校外同仁：	1 人
	校內學生：	12 人	校外學生：	0 人
	其他(職員)：	1 人		
聯絡人	詹芬樺	聯絡電話	分機：8316	
			手機：	
執行成果				
學生開始學習拉花的技術，學生對拉花的圖案感到非常有興趣。				
活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)				說明：老師開始指導拉花的前置作業

<p>活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)</p>	<p>照片</p> 	<p>說明：學生學 習拉花技術</p>
<p>備註</p>		

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫 工作成果報告表

填表日期：102 年 6 月 30 日

分項計畫名稱	B 計畫「導入師徒制精神，深耕學生職涯競爭力計畫」		
工作編號	B-2-4-9	工作名稱	<u>主題式菁英學徒培訓計畫</u>
辦理日期	102 年 5 月 6 日 (星期一)	地點	HS504
辦理時間	<input type="checkbox"/> 上午 <input checked="" type="checkbox"/> 下午	15 時 00 分至 17 時 00 分	
參與人數	校內同仁： 1 人	校外同仁： 1 人	
	校內學生： 12 人	校外學生： 0 人	
	其他(職員)： 1 人		
聯絡人	詹芬樺	聯絡電話	分機：8316
			手機：
執行成果			
<p>學生繼續學習拉花的技術，學生作品仍非常青澀，需要更多練習。</p>			
<p>活動照片(請提供至少 600K 照片 2 張，且附上 20 字內說明)</p>			<p>說明：老師跟學生的拉花作品</p>
	<p>照片</p>		

<p>活動照片(請提供至少 600K 照片 2 張，且附上 20 字內說明)</p>	<p>照片</p> 	<p>說明：學長正在監看學妹拉花情形</p>
<p>備註</p>		

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫 工作成果報告表


填表日期：102 年 6 月 30 日


分項計畫名稱	B 計畫「導入師徒制精神，深耕學生職涯競爭力計畫」			
工作編號	B-2-4-9	工作名稱	<u>主題式菁英學徒培訓計畫</u>	
辦理日期	102 年 5 月 13 日 (星期一)	地點	HS504	
辦理時間	<input type="checkbox"/> 上午 <input checked="" type="checkbox"/> 下午	15 時 00 分至 17 時 00 分		
參與人數	校內同仁：	1 人	校外同仁：	1 人
	校內學生：	12 人	校外學生：	0 人
	其他(職員)：	1 人		
聯絡人	詹芬樺	聯絡電話	分機：8316	
			手機：	
執行成果				
學生繼續學習拉花的技術，一邊也開始練習比賽的流程。				
活動照片 (請提供至少 600K 照片 2 張， 且附上 20 字內 說明)	照片 			說明：學生開始製作咖啡

<p>活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)</p>	<p>照片</p> 	<p>說明：學生開 始打奶泡</p>
<p>備註</p>		

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫 工作成果報告表


填表日期：102 年 6 月 30 日


分項計畫名稱	B 計畫「導入師徒制精神，深耕學生職涯競爭力計畫」			
工作編號	B-2-4-9	工作名稱	<u>主題式菁英學徒培訓計畫</u>	
辦理日期	102 年 5 月 20 日 (星期一)	地點	HS504	
辦理時間	<input type="checkbox"/> 上午 <input checked="" type="checkbox"/> 下午	15 時 00 分至 17 時 00 分		
參與人數	校內同仁：	1 人	校外同仁：	1 人
	校內學生：	12 人	校外學生：	0 人
	其他(職員)：	1 人		
聯絡人	詹芬樺	聯絡電話	分機：	8316
			手機：	
執行成果				
學生繼續精進拉花的技術。				
活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)				說明：學生練 習拉花

<p>活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)</p>	<p>照片</p> 	<p>說明：學生咖啡拉花作品</p>
<p>備註</p>		

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫 工作成果報告表

填表日期：102 年 6 月 30 日


分項計畫名稱	B 計畫「導入師徒制精神，深耕學生職涯競爭力計畫」			
工作編號	B-2-4-9	工作名稱	<u>主題式菁英學徒培訓計畫</u>	
辦理日期	102 年 5 月 27 日 (星期一)	地點	HS504	
辦理時間	<input type="checkbox"/> 上午 <input checked="" type="checkbox"/> 下午	15 時 00 分至 17 時 00 分		
參與人數	校內同仁：	1 人	校外同仁：	1 人
	校內學生：	12 人	校外學生：	0 人
	其他(職員)：	1 人		
聯絡人	詹芬樺	聯絡電話	分機：	8316
			手機：	
執行成果				
學生在老師的指導下，繼續學習拉花的技術。				
活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)				說明：學生繼續練習拉花
	照片			

<p>活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)</p>	<p>照片</p>  A top-down view of a white ceramic coffee cup filled with a latte. The surface of the coffee is decorated with intricate latte art, featuring a central floral or leaf-like pattern. The cup is placed on a dark, possibly black, circular surface. The lighting is soft, highlighting the texture of the milk foam and the contrast between the white cup and the dark background.	<p>說明：學生成 品</p>
<p>備註</p>		

二、咖啡拉花實作部分

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫 工作成果報告表


填表日期：102 年 6 月 30 日

分項計畫名稱	B 計畫「導入師徒制精神，深耕學生職涯競爭力計畫」			
工作編號	B-2-4-9	工作名稱	<u>主題式菁英學徒培訓計畫</u>	
辦理日期	102 年 4 月 11 日 (星期四)	地點	HS504	
辦理時間	<input checked="" type="checkbox"/> 上午 <input type="checkbox"/> 下午	10 時 00 分至 12 時 00 分		
參與人數	校內同仁：	1 人	校外同仁：	1 人
	校內學生：	12 人	校外學生：	0 人
	其他(職員)：	1 人		
聯絡人	詹芬樺	聯絡電話	分機：	8316
			手機：	
執行成果				
學生在老師的指導下，學習打奶泡的技術。				
活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)			說明：學生練習打奶泡	

<p>活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)</p>	<p>照片</p> 	<p>說明：老師示 範如何打奶泡</p>
<p>備註</p>		

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫 工作成果報告表

填表日期：102 年 6 月 30 日


分項計畫名稱	B 計畫「導入師徒制精神，深耕學生職涯競爭力計畫」				
工作編號	B-2-4-9	工作名稱	主題式菁英學徒培訓計畫		
辦理日期	102 年 4 月 18 日 (星期四)		地點	HS504	
辦理時間	<input checked="" type="checkbox"/> 上午 <input type="checkbox"/> 下午		10 時 00 分至 12 時 00 分		
參與人數	校內同仁： 1 人		校外同仁： 1 人		
	校內學生： 12 人		校外學生： 0 人		
	其他(職員)： 1 人				
聯絡人	詹芬樺		聯絡電話	分機：8316	
				手機：	
執行成果					
學生在老師的指導下，學習拉花的技術。					
活動照片(請提供至少 600K 照片 2 張，且附上 20 字內說明)	照片 				說明：老師示範他的冠軍天鵝拉花

<p>活動照片(請提供至少 600K 照片 2 張,且附上 20 字內說明)</p>	 <p>照片</p>	<p>說明：老師指導學生如何拉花</p>
<p>備註</p>		

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫 工作成果報告表


填表日期：102 年 6 月 30 日

分項計畫名稱	B 計畫「導入師徒制精神，深耕學生職涯競爭力計畫」			
工作編號	B-2-4-9	工作名稱	<u>主題式菁英學徒培訓計畫</u>	
辦理日期	102 年 4 月 25 日 (星期四)	地點	HS504	
辦理時間	<input checked="" type="checkbox"/> 上午 <input type="checkbox"/> 下午	10 時 00 分至 12 時 00 分		
參與人數	校內同仁：	1 人	校外同仁：	1 人
	校內學生：	12 人	校外學生：	0 人
	其他(職員)：	1 人		
聯絡人	詹芬樺	聯絡電話	分機：	8316
			手機：	
執行成果				
學生在老師的指導下，學習愛爾蘭火焰咖啡製作。				
活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)				說明：老師示 範愛爾蘭咖啡 製作
照片				

<p>活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)</p>	<p>照片</p>  A photograph of a man with glasses wearing a light green turtleneck sweater. He is holding a small glass filled with coffee up to his eye, looking at it intently. The background is a plain wall with a framed picture.	<p>說明：愛爾蘭 火焰咖啡完成</p>
<p>備註</p>		

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫 工作成果報告表

填表日期：102 年 6 月 30 日

分項計畫名稱	B 計畫「導入師徒制精神，深耕學生職涯競爭力計畫」				
工作編號	B-2-4-9	工作名稱	<u>主題式菁英學徒培訓計畫</u>		
辦理日期	102 年 5 月 2 日 (星期四)		地點	HS504	
辦理時間	<input checked="" type="checkbox"/> 上午 <input type="checkbox"/> 下午		10 時 00 分至 12 時 00 分		
參與人數	校內同仁： 1 人		校外同仁： 1 人		
	校內學生： 12 人		校外學生： 0 人		
	其他(職員)： 1 人				
聯絡人	詹芬樺		聯絡電話	分機：8316	
				手機：	
執行成果					
學生在老師的指導下，學習奶油玫瑰花咖啡製作。					
活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)					說明：老師示 範奶油玫瑰花 咖啡製作
	照片				

<p>活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)</p>	<p>照片</p> 	<p>說明：學生體 驗奶油玫瑰花 咖啡製作</p>
<p>備註</p>	<p>照片除了插入 word 檔中，亦請附上原始照片清晰圖檔附件以利上傳至卓越計畫專區中。</p>	

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫 工作成果報告表


填表日期：102 年 6 月 30 日

分項計畫名稱	B 計畫「導入師徒制精神，深耕學生職涯競爭力計畫」			
工作編號	B-2-4-9	工作名稱	<u>主題式菁英學徒培訓計畫</u>	
辦理日期	102 年 5 月 9 日 (星期四)	地點	HS504	
辦理時間	<input checked="" type="checkbox"/> 上午 <input type="checkbox"/> 下午	10 時 00 分至 12 時 00 分		
參與人數	校內同仁：	1 人	校外同仁：	1 人
	校內學生：	12 人	校外學生：	0 人
	其他(職員)：	1 人		
聯絡人	詹芬樺	聯絡電話	分機：	8316
			手機：	
執行成果				
學生在老師的指導下，繼續學習奶油玫瑰花咖啡製作。				
活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)				說明：老師示 範奶油玫瑰花 製作
照片				

<p>活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)</p>	<p>照片</p>  A group of students are gathered around a table, focused on a hands-on activity. They are using tools to work with a white, creamy substance, likely cream, to create rose-shaped decorations. The table is set with various glassware, including a blender and several glasses, some containing dark liquids. The students are dressed in casual attire, and the setting appears to be a classroom or a workshop.	<p>說明：學生體 驗擠奶油玫瑰 花過程</p>
<p>備註</p>		

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫 工作成果報告表


填表日期：102 年 6 月 30 日

分項計畫名稱	B 計畫「導入師徒制精神，深耕學生職涯競爭力計畫」				
工作編號	B-2-4-9	工作名稱	<u>主題式菁英學徒培訓計畫</u>		
辦理日期	102 年 5 月 16 日 (星期四)		地點	HS504	
辦理時間	<input checked="" type="checkbox"/> 上午 <input type="checkbox"/> 下午		10 時 00 分至 12 時 00 分		
參與人數	校內同仁： 1 人		校外同仁： 1 人		
	校內學生： 12 人		校外學生： 0 人		
	其他(職員)： 1 人				
聯絡人	詹芬樺		聯絡電話	分機：8316	
				手機：	
執行成果					
學生在老師的指導下，開始創意飲料 IMMEO 製作。					
活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)					說明：製作創 意飲料 IMMEO
	照片				

<p>活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)</p>	<p>照片</p>  A tall, clear glass mug with a handle, filled with a layered beverage. The bottom layer is a dark brown liquid, likely chocolate. Above it is a thick layer of white whipped cream, topped with a single chocolate cookie. The drink is served on a light-colored wooden table. In the background, a person in a red shirt is visible, and the setting appears to be a cafe or dining area.	<p>說明：創意飲 料 IMMEO 完 成</p>
<p>備註</p>		

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫 工作成果報告表

填表日期：102 年 6 月 30 日

分項計畫名稱	B 計畫「導入師徒制精神，深耕學生職涯競爭力計畫」			
工作編號	B-2-4-9	工作名稱	<u>主題式菁英學徒培訓計畫</u>	
辦理日期	102 年 5 月 23 日 (星期四)	地點	HS504	
辦理時間	<input checked="" type="checkbox"/> 上午 <input type="checkbox"/> 下午	10 時 00 分至 12 時 00 分		
參與人數	校內同仁：	1 人	校外同仁：	1 人
	校內學生：	12 人	校外學生：	0 人
	其他(職員)：	1 人		
聯絡人	詹芬樺	聯絡電話	分機：8316	
			手機：	
執行成果				
學生在老師的指導下，複習所有課程。				
活動照片(請提供至少 600K 照片 2 張，且附上 20 字內說明)				說明：學員拉花作品——串心
	照片			

<p>活動照片(請提供至少 600K 照片 2 張,且附上 20 字內說明)</p>	<p>照片</p>  <p>說明:咖啡拉花課程結束後,指導老師與學生合影</p>	
<p>備註</p>		

三、創意烘焙製作部分

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫 工作成果報告表


填表日期：102 年 6 月 30 日

分項計畫名稱	B 計畫「導入師徒制精神，深耕學生職涯競爭力計畫」		
工作編號	B-2-4-9	工作名稱	主題式菁英學徒培訓計畫
辦理日期	102 年 4 月 13 日 (星期六)	地點	EZ100
辦理時間	<input checked="" type="checkbox"/> 上午 <input type="checkbox"/> 下午	10 時 00 分至 15 時 00 分	
參與人數	校內同仁： 1 人	校外同仁： 1 人	
	校內學生： 12 人	校外學生： 0 人	
	其他(職員)： 1 人		
聯絡人	詹芬樺	聯絡電話	分機：8316
			手機：
執行成果			
學生在老師的指導下，開始學習基本揉麵功夫。			
活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)		說明：老師示 範麵糰製作	
照片			

<p>活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)</p>	<p>照片</p> 	<p>說明：學生實 作</p>
<p>備註</p>		

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫 工作成果報告表

填表日期：102 年 6 月 30 日

分項計畫名稱	B 計畫「導入師徒制精神，深耕學生職涯競爭力計畫」			
工作編號	B-2-4-9	工作名稱	<u>主題式菁英學徒培訓計畫</u>	
辦理日期	102 年 4 月 14 日 (星期日)	地點	EZ100	
辦理時間	<input checked="" type="checkbox"/> 上午 <input type="checkbox"/> 下午	10 時 00 分至 15 時 00 分		
參與人數	校內同仁：	1 人	校外同仁：	1 人
	校內學生：	12 人	校外學生：	0 人
	其他(職員)：	1 人		
聯絡人	詹芬樺	聯絡電話	分機：	8316
			手機：	
執行成果				
學生在老師的指導下，討論配方，並且予以應用。				
活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)	照片			說明：老師跟 同學討論麵包 配方比例問題

<p>活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)</p>	<p>照片</p> 	<p>說明：學生專 心聽講抄筆記 中</p>
<p>備註</p>		

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫 工作成果報告表

填表日期：102 年 6 月 30 日

分項計畫名稱	B 計畫「導入師徒制精神，深耕學生職涯競爭力計畫」			
工作編號	B-2-4-9	工作名稱	<u>主題式菁英學徒培訓計畫</u>	
辦理日期	102 年 4 月 20 日 (星期六)	地點	EZ100	
辦理時間	<input checked="" type="checkbox"/> 上午 <input type="checkbox"/> 下午	10 時 00 分至 15 時 00 分		
參與人數	校內同仁：	1 人	校外同仁：	1 人
	校內學生：	12 人	校外學生：	0 人
	其他(職員)：	1 人		
聯絡人	詹芬樺	聯絡電話	分機：	8316
			手機：	
執行成果				
學生在老師的指導下，製作創意吐司。				
活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)	照片			說明：學員所 製作吐司出爐 囉

<p>活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)</p>	<p>照片</p> 	<p>說明：學生作 品檢討中</p>
<p>備註</p>		

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫 工作成果報告表

填表日期：102 年 6 月 30 日

分項計畫名稱	B 計畫「導入師徒制精神，深耕學生職涯競爭力計畫」			
工作編號	B-2-4-9	工作名稱	<u>主題式菁英學徒培訓計畫</u>	
辦理日期	102 年 4 月 21 日 (星期日)	地點	EZ100	
辦理時間	<input checked="" type="checkbox"/> 上午 <input type="checkbox"/> 下午	10 時 00 分至 15 時 00 分		
參與人數	校內同仁：	1 人	校外同仁：	1 人
	校內學生：	12 人	校外學生：	0 人
	其他(職員)：	1 人		
聯絡人	詹芬樺	聯絡電話	分機：8316	
			手機：	
執行成果				
學生在老師的指導下，製作創意餐包。				
活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)	照片			說明：學員正 在製作餐包
				

<p>活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內 說明)</p>	<p>照片</p> 	<p>說明：烘焙課程結束後，老師與學生合影</p>
<p>備註</p>		