

## 壹、子計畫八 餐飲專業技術務實能力提昇計劃

### 貳、年度計劃執行成果摘要

本計劃之目的在（一）提升學生基本專業技術能力，強化技術教學及提升學習績效，培養創新研究、合作學習精神。（二）強化餐飲服務與廚藝等專業課程，結合餐飲產業實況，引進餐飲產業多元情境，深化務實教學，廣化學生技術能力。建置西餐烹調實習教室設備、實習餐廳桌椅櫥櫃與教學示範隔屏，使教學設備貼近業界實況，減少實務技能與餐飲產業需求落差，提升技術課程教學成效；空調設備建置，使專業教室使用得以兼顧實習餐廳，提升現有設備支援程度，以結合餐飲產業需求，開發健康飲食，強化餐飲服務技術，開發多元餐飲教學；鼓勵學生積極參加競賽活動方面，經費支援程度上不足以支應一次比賽，惟本科教師體認物力維艱，一本初衷，不惜自貼腰包，鼓勵學生參與競賽，雖未獲入選，但拓展視野對照目前表現，以激發學生學習動力之目的已在部分學生身上實現。

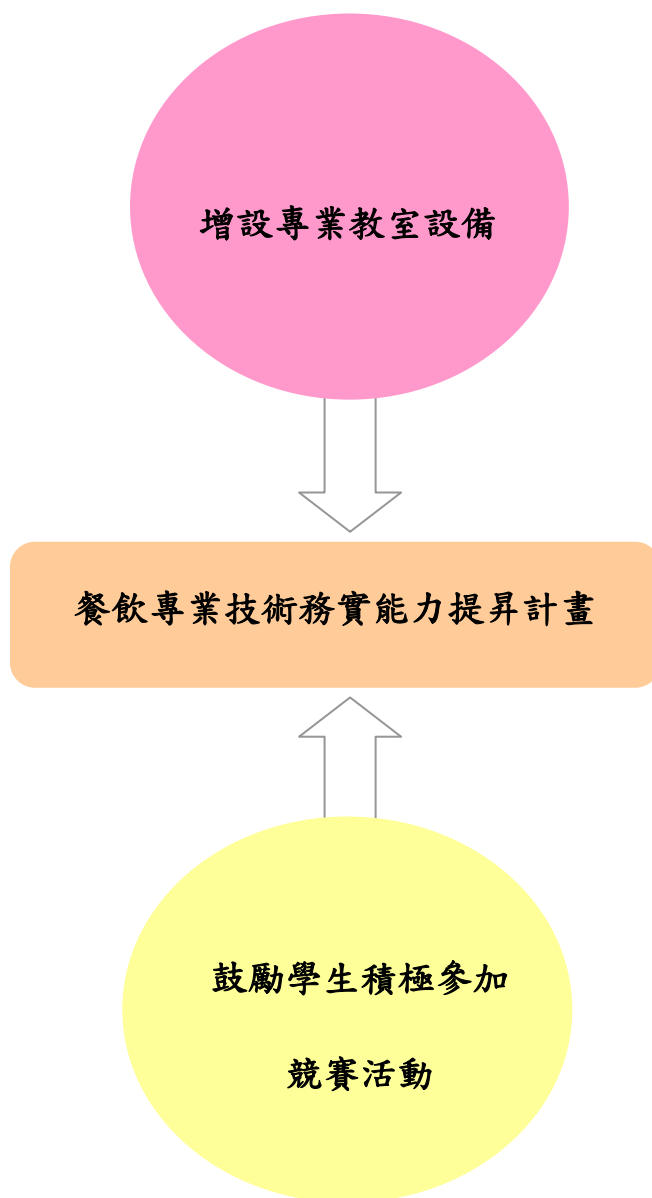
### 參、年度計劃執行內容及成果說明

#### 六、計畫目標

本計畫特色在於強化主軸課程，減少實務技能與餐飲產業需求落差，提升技術課程教學成效，激發學生學習動力，並提升現有設備支援程度，以結合餐飲產業需求，開發健康飲食，強化餐飲服務技術，開發多元餐飲教學。本計畫之目的在：

1. 提升學生基本專業技術能力，強化技術教學及提升學習績效，培養創新研究、合作學習精神。
2. 強化餐飲服務與廚藝等專業課程，結合餐飲產業實況，引進餐飲產業多元情境，深化務實教學，廣化學生技術能力。

#### 七、總計畫與分項計畫，各分項計畫間的整合架構與互動關係



如上架構，本計畫總目標是要提昇餐飲專業技術務實能力，並且透過相關的配套措施及活動，如增設專業教室設備及鼓勵學生積極參加競賽活動，讓「教」與「學」相輔相成，讓本計畫能達最高之成效。

### 八、分項計畫管理

項目		時間										執行人員	
		99年2月	99年3月	99年4月	99年5月	99年6月	99年7月	99年8月	99年9月	99年10月	99年11月		99年12月
1. 增設專業教室設備	設備規劃	●	●										計畫主持人 共同主持人
	設備之審核	●											教育部
	招標、發包		●	●									總務處
	設備驗收				●	●							總務處
	確立使用流程					●	●						計畫主持人
	訂定管理規章							●	●				計畫主持人 共同主持人
	正式開放供教學或相關活動使用								●	●	●	●	共同主持人
2. 鼓勵學生積極參加競賽活動	開放學生申請競賽補助												
	審核競賽補助申請												
	核撥競賽補助												
	成效之評值												
3. 成果	評值及推廣										●	●	計畫主持人 共同主持人
	成果撰寫										●		共同主持人

一、績效執行	
預期指標	實際執行情形
增設西餐烹調實習教室設備一種	增設西餐烹調實習教室設備萬能蒸烤箱等共一種。
增設餐旅服務技術實習教室設備一種	增設餐旅服務技術實習教室教學用隔屏、空調設備及實習餐廳設備餐桌、櫥櫃等共四種設備。
鼓勵 30 位學生積極參加競賽活動	99 年 11 月 2 日報名參加王品托盤大賽，共計參加學生八名。
請簡述未達成之項目及未執成之原因為何？(無則免)	
原目標值為鼓勵 30 位學生參加競賽活動，因經費不足僅能補助六位同學，惟本科教師體認物力維艱，一本初衷，不惜自貼腰包，鼓勵學生參與競賽，雖未獲入選，但拓展視野對照目前表現，以激發學生學習動力之目的已在部分學生身上實現。	

## 九、計畫實施方式

### (一) 增加西餐烹飪教室設備

購置餐飲產業使用頻繁，而西餐烹調技術證照考試未包括在內之萬能蒸烤箱，以結合餐飲產業實況，提供學生西餐烹調實習課程中及課後，引進餐飲產業多元情境，深化務實教學，廣化學生證照考試以外之實務技術能力。

### (二) 增加餐旅服務技術教室設備

購置餐旅服務技術實習教室教學用隔屏、空調設備及實習餐廳餐桌、櫥櫃等以模擬餐廳營業實況，除可熟練技能外，亦可藉由實地演練與體驗，觀察並歸結消費者反應，提供師生實務學習與成長空間，落實「提昇餐飲專業技術務實能力」的目標。

### (三) 鼓勵學生積極參加競賽活動

鼓勵本科學生在校期間，藉由積極參加各公私部門及國際機構所舉行之全國競賽或國際競賽，培養創新研究、合作學習精神、重視學術活動之習性。十一月辦理校內托盤競賽初選，共 18 名學生報名，經過激烈競爭，選出 8 名學生代表，經過約一個月集訓，參加王品托盤大賽。

99 年 11 月 2 日報名參加王品托盤大賽，共計參加學生八名。

參加托盤大賽校內初選學生名冊					
班級	學號	姓名	班級	學號	姓名
餐四正	09611012	呂國維	餐三正	09711021	廖婉霖
	09611020	林瓊照		09711022	廖紫含
	09611027	張丞豪		09711026	蕭任甫
	09611034	黃郁中		09711028	鍾凱
	09611035	黃資倫	餐三心	09711076	吳曜東
	09611042	劉法智		09711080	李嘉欣
餐三正	09711006	呂俊緯		09711084	邱昭閔
	09711010	阮柏翔		09711093	陳玠廷
	09711014	許祐輔	餐二心	09811089	張薇

參加王品托盤大賽學生名冊					
班級	學號	姓名	班級	學號	姓名
餐四正	09611012	呂國維	餐三正	09711006	呂俊緯
	09611020	林瓊照		09711021	廖婉霖
	09611035	黃資倫		09711022	廖紫含
	09611042	劉法智		09711026	蕭任甫

## 十、人力運用情形說明

本計畫以計畫主持人與共同主持人為工作核心，並結合校內教職同仁，逐步完成增加教

室設備，以及辦理校內比賽，選拔選手參加全國性競賽，以達鼓勵學生積極參加競賽活動之目標，相關參與計劃執行人員及分工情形說明如下表：

工作要項	參與人員/單位
計畫撰寫與統整	陳淼講師/餐飲管理科
建置專業教室設備	陳淼講師/餐飲管理科 游智雯教學助理/餐飲管理科 柯玠支教學助理/餐飲管理科 石雅惠教學助理/餐飲管理科 江惠娥行政助理/餐飲管理科 劉素貞主任/會計室 朱慶朝先生/總務處
托盤大賽校內初選	陳淼講師/餐飲管理科 沈建志兼任講師/餐飲管理科
訓練、帶領學生參加王品托盤大賽	陳淼講師/餐飲管理科 沈建志兼任講師/餐飲管理科 石雅惠教學助理/餐飲管理科 江惠娥行政助理/餐飲管理科
補救教學課程策劃與執行	陳淼講師/餐飲管理科
成果報告撰寫	陳淼講師/餐飲管理科

## 十一、 年度計畫執行成效

本計畫特色在於強化主軸課程，減少實務技能與餐飲產業需求落差，提升技術課程教學成效，激發學生學習動力，並提升現有設備支援程度，以結合餐飲產業需求，開發健康飲食，強化餐飲服務技術，開發多元餐飲教學。本計畫之執行成效採量化及質化之分析，執行成效分述如下：

### (一) 增加西餐烹飪教室設備

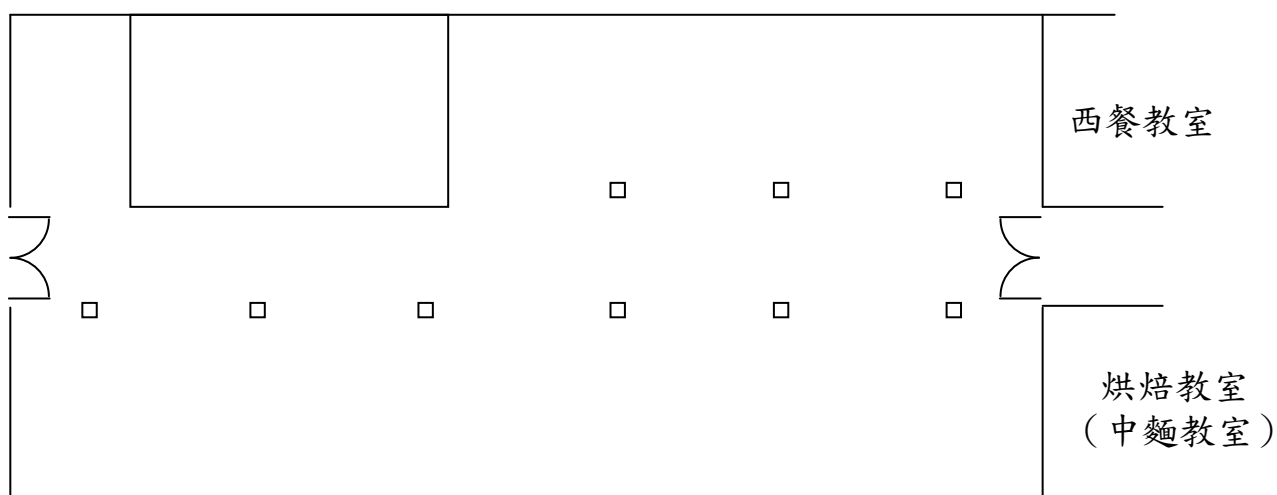
萬能蒸烤箱之設置使得業界使用頻繁，而西餐烹調技術證照考試未包括在內，學子望之而不可得之設備運用在西餐烹調技術課程，不再是一個遙不可及的夢想。西餐烹調技術教學得以將業界烘烤、蒸烤、焗烤、煎烤、架烤、焗烤、蒸、焗、燙、煮等諸多技法集於一身並能勝任量產，已逐漸掀起取代傳統爐灶功能呼聲的設備操作教授展現於學生面前。

此項設備並能將食物製備過程中心溫度之變化，掌控得宜，除在西餐烹飪技術教學上有其貼近實務需求之意義外，在食品安全管制系統(HACCP)之重要管制點(Critical Control Point, CCP)管控教學，更有其示範性質的意涵。

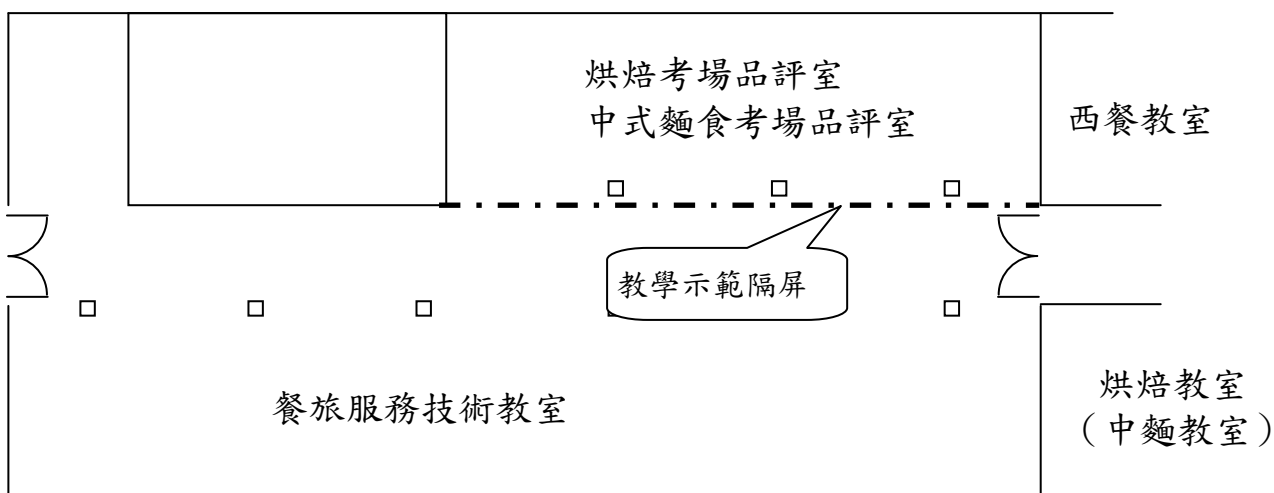
### (二) 增加餐旅服務技術教室設備

餐旅服務技術實習教室設備增加，不啻將該教室之使用頻率以倍數增加。空調設備增加該教室之可近性，六月初夏的餐旅服務技術課程，不再被學生視為畏途，七月的酷暑的餐旅服務技術證照考前衝刺，亦因之增加學生參與意願。實習教式餐桌椅櫃之設置，令學生在熟練的餐旅服務歷程中，藉由情境設施，模擬餐廳營業實況，除可熟練技能外，亦可藉由實

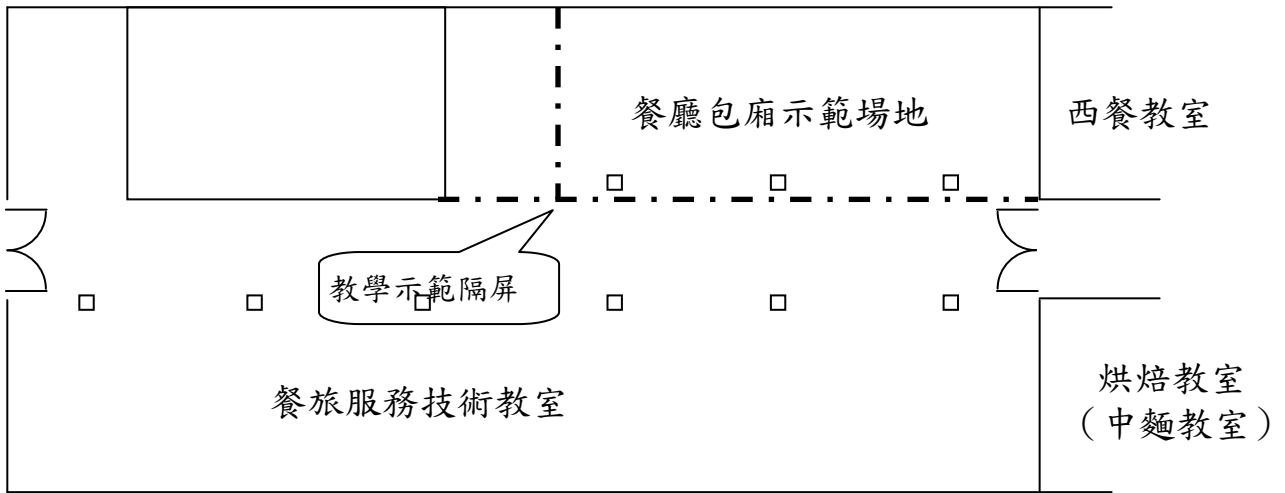
地演練與體驗，觀察並歸結消費者反應，提供師生實務學習與成長空間，落實「提昇餐飲專業技術務實能力」的目標。本校區校地有限，教學大樓面積不足，卻難以改建，利用此雷同現象，教學用示範隔屏更將餐飲服務業時常面臨地價昂貴，卻又必須將營業面積極大化之窘境活現在學生面前，並將其爭取坪效的應變措施，即餐旅服務技術教室藉由不同之隔間模式，在不同時間兼供中型餐廳示範場地、餐廳包廂示範場地、西餐烹調技術士術科考試考場品評室、烘焙技術士術科考試考場品評室、中式麵食加工技術士術科考試考場品評室等多種用途，製作成主題示範於課堂之上。



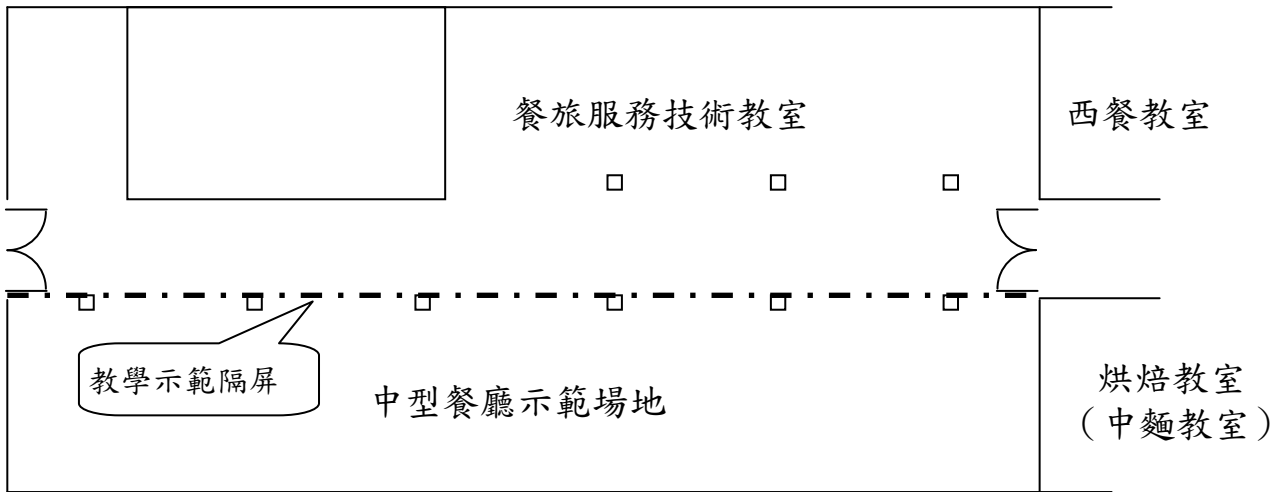
圖一 餐旅服務技術教室（隔間前）平面圖



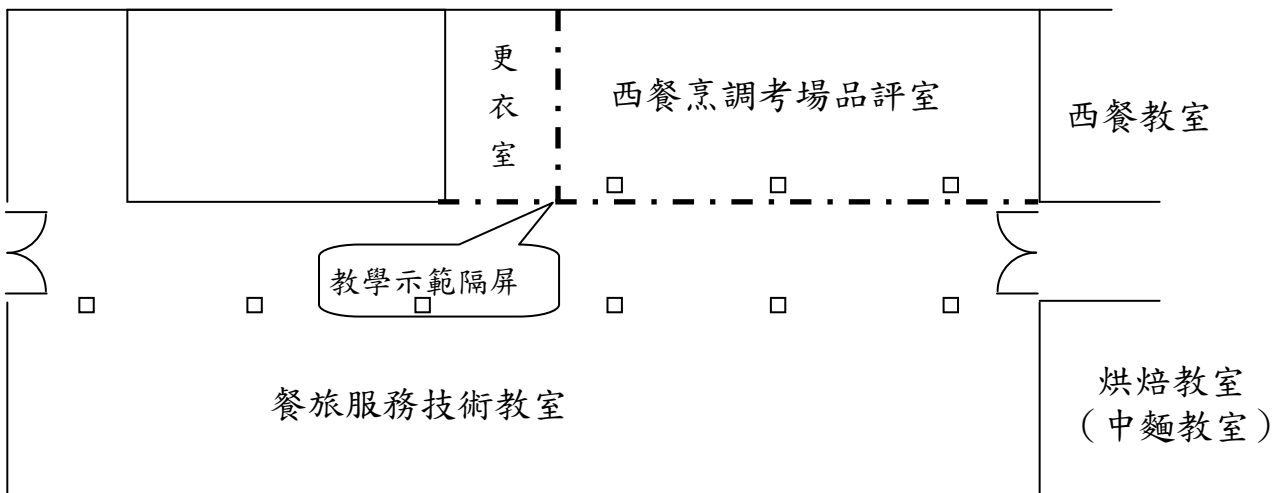
圖二 餐旅服務技術教室（隔間模式一）平面圖



圖三 餐旅服務技術教室（隔間模式二）平面圖



圖四 餐旅服務技術教室（隔間模式三）平面圖



圖五 餐旅服務技術教室（隔間模式四）平面圖

### (三) 鼓勵學生積極參加競賽活動

本計劃美中不足之處，即為原計畫補助 30 名學生參加競賽活動，因經費不足僅能補助六位同學，惟過程中本科教師了解本校地處雲嘉地區，多數學生家長經濟能力受限，共體物力維艱之難，仍一本初衷，不惜自貼腰包，辦理校內初選，並鼓勵八位學生參與競賽，雖未獲入選，但拓展視野對照目前表現，以激發學生學習動力之目的已在部分學生身上實現。

子計畫八計畫 量化查核執行情形一覽表

計畫名稱	年度查核點	執行進度			備註
		超前	符合	落後	
子計畫八 餐飲專業技術務實能力提昇計畫	鼓勵學生積極參加競賽活動		✓		
	增設西餐烹調實習教室設備		✓		
	增設餐旅服務技術實習教室設備		✓		

### 量化自我評核管控機制之規劃

計畫名稱	年度查核點	98年度		備註
		目標值	達成值	
子計畫八 餐飲專業技術務實能力提昇計畫	鼓勵學生積極參加競賽活動	30	8	經費不足僅夠六位學生參加
	增設西餐烹調實習教室設備（種類）	1	1	
	增設餐旅服務技術實習教室設備（種類）	2	4	

### 肆、經費運用情形說明

請參見「經費運用情形一覽表」。



## 伍、所面臨問題與因應措施

### 計畫執行遭遇困難

- (三) 西餐烹調教室設備增購：設備管理雖有完善規劃，惟萬能蒸烤箱非考場制式裝備，收納與儲藏之空間不足，取用與收存時增加人員負擔。
- (四) 正心誠意樓二樓實習餐廳#1 空間，與中餐烹調證照術科考場品評室百分之百重疊，使用時有彼此相互干擾之虞。
- (五) 正心誠意樓三樓實習餐廳#2 空間、西餐烹調考場品評室，與餐旅服務技術教室重疊，使用時有彼此相互干擾之虞。

### 因應措施

將上述三項困難綜合考量，合併解決，並以此示範餐飲業空間有限，以無窮創意創造評效：

- (四)實習餐廳#2 運作，使用正心誠意樓三樓餐旅服務技術教室不授課時；西餐烹調教室用萬能蒸烤箱儲存空間，運用實習餐廳#2 之備餐室。
- (五)正心誠意樓二樓實習餐廳#1 接受訂餐日期，與中餐烹調證照術科考場日期錯開，餐桌設計採可拆卸式。
- (六)充分運用教學示範隔屏，將各種空間靈活區隔，使 1.實習餐廳兼具儲存功能，2.教室兼具實習餐廳功能，3.術科考場品評室兼具實習餐廳功能、教室與儲存功能。

### 子計畫九基本資料

計畫名稱		提升美容保健科教學品質計畫									
計畫編號		台技(四)字第 0990017560G 號、 台技(四)字第 0990179854 號		執行單位		美容保健科					
計畫 主 持 人	姓名	陳立賢			計畫 聯 絡 人	姓名	陳立賢				
	電話	05-2773932#880				電話	05-2773932#880				
	傳真	05-2751194				傳真	05-2751194				
	E-mail	m036@cjce.edu.tw				E-mail	m036@cjce.edu.tw				
全程計畫申請補助經費(元)		經常門	420,500 元		本年度核定補助經費(元)	經常門	420,500 元				
		資本門	2,747,860 元			資本門	2,747,860 元				
		合計	420,500 元			合計	420,500 元				
全程計畫學校配合款(元)			236,560 元		本年度計畫學校配合款(元)		236,560 元				
全程計畫執行經費(元)			420,500 元		本年度計畫執行經費(元)		420,500 元				
子計畫九	名稱	分項計畫一 提升師生專業實務能力及成長力計畫				分項計畫二 化妝品產官學互動關係之 建立計畫					
		熱石能量療法培訓班	手足護理班		藝術美甲班		化妝品產業參訪				
	主持人	陳立賢		陳立賢		陳立賢		陳立賢			
	協同主持人	張雅淑		張雅淑		張雅淑		張雅淑			

## 壹、子計畫九

### 提升美容保健科教學品質計畫

## 貳、年度計劃執行成果摘要

辦理『熱石能量療法培訓班』，培養教師的第二專長，未來應用於科內相關課程，使授課內容多元化且符合美容保健最新趨勢，研習活動1場，參與師生共10名，活動學習滿意度為89.14%。辦理『手足護理班』與『藝術美甲班』研習活動，以加學生在整體造型設計專業技能上的應用，課程內容將人體生理學及指甲彩繪相互配合，經由專業的課程內容，培養學習專門技藝的機會。辦理『手足護理班』研習活動，共2場，參與學生共100名，活動學習滿意度為90.86及91.90%。辦理『藝術美甲班』研習活動，共2場，參與學生共100名，活動學習滿意度為90.14及91.71%。辦理化粧品產業參訪使學生了解產業動態及特性，增進學生的實務學習能力，促進學校與業界產學合作機會。『化粧品產業參訪』活動共3場，參與學生共135名，活動學習滿意度為91.17、88.38及96.00%。

## 參、年度計劃執行內容及成果說明

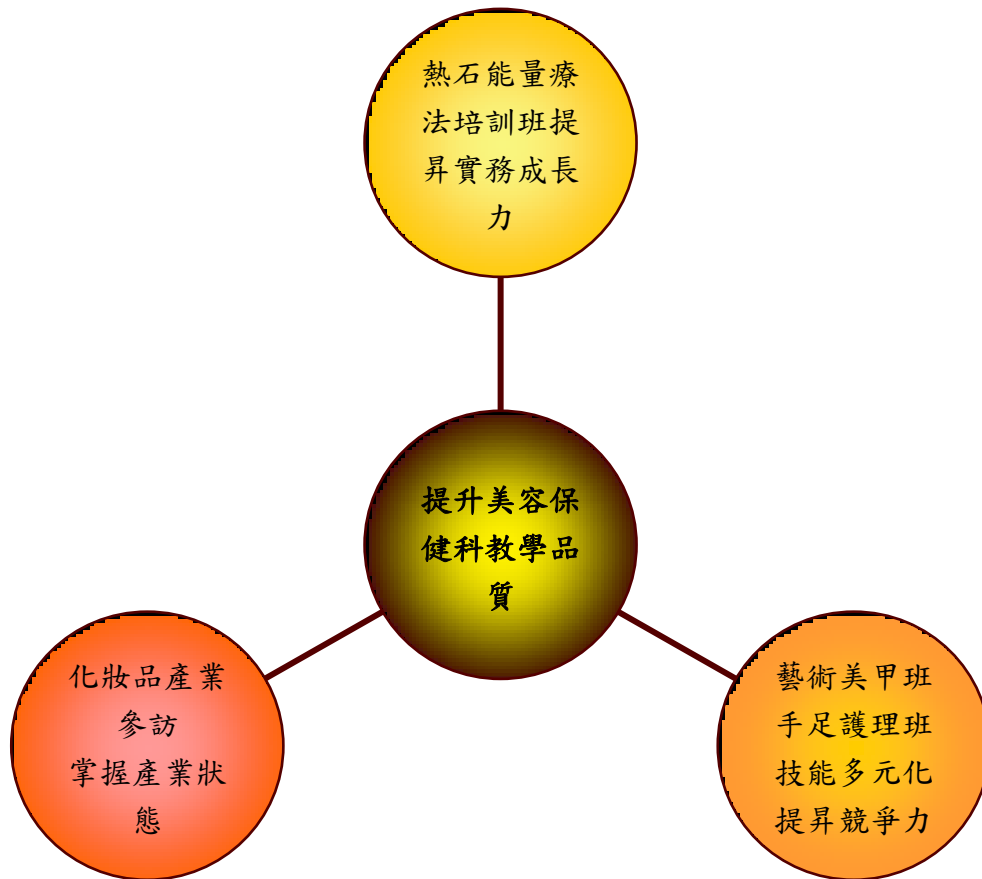
### 一、計畫目標

本計畫主要提升教師在從事應用研究與專業教學實務能力目標下，計畫目標如下：

- (一)美容保健科（以下簡稱本科）規劃及輔導教師參加專業研習及各項技能檢定證照。
- (二)並積極規劃邀請專家蒞校舉辦專題演講及鼓勵教師舉辦與輔導學生參加全國性技能技藝競賽。
- (三)培育產業界所需人才，提升學生進入職場的競爭力。由於在發展過程中，現有師資之主要專長之專業知識再提升，是邁向培育產學優秀人才及人力資源整合與運用的必然趨勢。
- (四)結合「美容新觀念」與「健康照護」達到本科發展重點，即建立「人」具有「健康」的觀念以及對「美」的認知。亦即「身、心、靈」同步展現出「真、善、美」的完整概念。
- (五)依本科本位課程及科系發展方向，提出師生專業實務進修成長方向，包含目前市場上炙手可熱的「熱石能量療法」等課程。

為達成本科中長程計畫中所訂定之階段性任務及提升系科教學品質，故擬藉此計畫，提升現有師資之專業實務能力及結合產業界共同規劃及發展教學模式。

## 二、總計畫與分項計畫，各分項計畫間的整合架構與互動關係



### 三、計畫管理（執行進度執行指標資源整合情形）

99 年提升整體教學品質子計畫一計畫查核執行進度表

項目	時間	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	執行人員	
		年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年		
		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
		月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月		
1-1 提升 教師 教學 之實 務能 力	計畫之規劃	●	●	●	●								計畫主 持人： 陳立賢 共同主 持人： 張雅淑	
	計畫之檢視與說明			●	●									
	「熱石能量療法」 訓練課程				●	●	●	●	●	●				
1-2 提升 學生 考取 美容 專業 證照 之能 力	計畫之規劃	●	●										計畫主 持人： 陳立賢 共同主 持人： 張雅淑	
	計畫之檢視與說明		●	●										
	「手足護理班」訓 練課程							●	●	●				
	「藝術美甲班」訓 練課程							●	●	●				
2-1 化妝 品產 業參 訪	計畫之規劃	●	●										計畫主 持人： 陳立賢 共同主 持人： 張雅淑	
	化粧品製造公司				●	●								

績效執行指標及執行情形	
預期指標	實際執行情形
(一)辦理『熱石能量療法培訓班』研習活動共 1 場，美容保健科師生共 10 名	(一)依計劃辦理『熱石能量療法培訓班』研習活動，共 1 場。 (二)辦理時間：99/07/06-07(三)08：30~17：30，共 16 小時。
(二)辦理『手足護理班』研習活動共 2 場，本科學生共 100 名。	(一)依計劃辦理『手足護理班』研習活動，共 2 場。 (二)辦理時間： 第一場 99/08/10，08：30~17：00 第二場 99/08/12，08：30~17：00
(三)辦理『藝術美甲班』研習活動共 2 場，本科學生共 100 名。	(一)依計劃辦理『藝術美甲班』研習活動，共 2 場。 (二)辦理時間： 第一場 99/08/11，08：30~17：00 第二場 99/08/13，08：30~17：00
(四)辦理『化妝品產業參訪』活動共 3 場，本科學生共 135 名。	(一)依計畫辦理『化妝品產業參訪』活動，共 3 場。 (二)辦理時間：99/10/20(三)13：00~17：00，共 4 小時。
請簡述未達成之項目及未執成之原因為何？(無則免)	

#### 四、計畫實施方式

##### 分項計畫一：提升師生專業實務能力及成長力計畫

##### (一)具體內容

本計畫分為兩部分：

##### 1.提升教師教學之實務能力

時代的進步，繁忙的生活，相對的帶來現代人更多的煩惱與壓力，這些壓力除了來自外在的環境因素，自身的內在問題在日積月累之下，也成為生活中極大負擔。近幾年來結合芳香美療SPA 與紓壓按摩手法概念，跳脫傳統的美膚技法，使身心靈層面能夠提升。全國技能競賽美容職類試題並將熱石能量療法技能加入為測試項目之一，包含清潔、按摩、熱石按摩，按摩時熱石運用的技巧，要善用石頭角度，以達熱石紓壓的目的，操作時需注意石頭的溫度、至少持續操作五分鐘。按摩時宜注意方法，方向、速度、服貼及熟練度等，開設「熱石能量療法」課程，使學生可初步了解SPA市

場概況，並進而作為學生未來參賽提前訓練準備。其為本科「美容保健」系科課程重點之一，主要教授專業知識技能同時亦與民間認證結合，增加產學互動功能，提升教學品質，並帶領學生進入具有美容保健之芳香保健美療SPA之身心靈成長產業文化。規劃教師參加熱石能量療法培訓，教師受訓內容及相關資料整理將編入美容技術實習及芳香療法等相關課程，以輔導學生能學習到更實用且專業的知識。

## 2.提升學生考取美容專業證照之能力

為增加學生在專業技能上的應用，並提升其就業能力，安排近來訴求整體造型設計時，必著墨且強調的重點課程「手足護理班」、「藝術美甲班」，以拓展學生實務能力及了解產學動態，故課程內容將運用學生所學人體生理學及指甲彩繪相互配合，希望經由專業的課程內容，培養學生興趣並深入專研技藝的機會。

此計劃特聘請了學業界的專業師資，利用本科完善的設備與場地，讓學生實際的操作與練習，以達到最大的學習成就，期望能強化學生之專業技能。

## (二)配套措施

### 1.提升教師教學之實務能力

教師在計畫進行期間，參與有關美容保健研習課程，並取得學分認證、證照或研習證書，進而培養教師的第二專長，並應用於教學上。

### 提升教師教學之實務能力擬參加之進修課程

課程名稱	取得之認證	實施日期	地點
熱石能量療法培訓班	1.清潔 2.身體按摩技巧與流程 3.背部熱石按摩技巧與流程 4.保養及善後處理 5.操作過程衛生安全行為	99年5月~99年10月	本科專業教室

熱石能量療法培訓班 課程表

上課時間 課程主題	07/06(二) 熱石療法 I	07/07(三) 熱石療法 II – 泰式按摩
09:00-10:30	熱石按摩相關的 能量 熱石按摩對人體各系統之作用	泰國傳統醫學的基礎理論 泰式按摩的預備知識 泰式按摩的療效
09:40-12:00	熱石按摩手技示範及練習 背面-背部、腿部	泰式按摩的技術示範及練習 仰臥的按摩
12:00-13:00	午 休 時 間	
13:00-14:30	熱石按摩手技示範及練習 正面-腿部	泰式按摩的技術示範及練習 俯臥的按摩
14:40-15:50	熱石按摩手技示範及練習 正面-腿部、手部、頭、臉	泰式按摩的技術示範及練習 坐姿的按摩
16:00-17:00	熱石療法結合香拓療法之應用	泰式按摩的技術示範及練習 頭部與顏面的按摩

上課地點：嘉義校區教學大樓 2F 美膚美體專業教室

上課師資：鄭寶寧講師

台灣芳療保健學會講師

國立台中護專美容科技術講師

國立臺中護專進修推廣部美容丙乙級證照輔導老師

課程日期：7/6、7/7，AM9：00～PM5：00

- (1) 教師於下班期間或學期間進行專業實務進修。
- (2) 若在學校兼行政事務的教師，自行協調其他教師負責業務。
- (3) 教師參加的研習會由校方提供公差假、差旅費、報名費及膳食費、雜費等事項，並由教師自行負責調課及補課。
- (4) 請校方協助研習會的相關器材及地點。
- (5) 教師完成進修後，能撰寫一份新知報告或個案報告，以提升專業實務能力及瞭解美容保健之最新趨勢。



## 2.提升學生考取美容專業證照之能力

辦理「手足護理及藝術美甲」課程，除強化學生專業技能多元化，並提高學生的技術水準，增進學生就業能力，各科教師將具備臨床新知與第二專長，提供教學課程多元化。手部保養指甲彩繪技能於許多國際競賽及全國技能競賽美容職類試題中也是測試項目之一。

### 提升學生考取美容專業證照能力擬辦理之進修課程

課程名稱	課程內容	訓練時數	實施日期	地點
手足護理班	手足護理流程、指甲彩繪工具的使用及保養、基本畫工(點、拉法則)、靈鑽鑲嵌、勾染 水染設計、色彩、圓點、水滴、葉片、花瓣及線條	8 小時	99 年 8 月 ~99 年 11 月	本科專業教室
藝術美甲班	製作自然水晶指甲-指模架接、水晶指甲取粉、放粉、3D 立體粉雕等應用及水晶指甲卸甲與修補程序	8 小時	99 年 8 月 ~99 年 11 月	本科專業教室

### 手足護理班 課程表

99/08/10(星期二) 『手足護理班-1』			
上課時間	活動內容	主講人/主持人	上課教室
08:30	報到	工作人員	彩妝造型 專業教室
09:00	開幕式	美容保健科主任	
09:00 10:30	手足護理操作流程	鄭淑慧 老師	
10:45 12:00	指甲彩繪工具的使用及保養	鄭淑慧 老師	
12:00 13:00	午餐時間	工作人員	
13:00 16:30	基本畫工(點、拉法則)、靈鑽鑲嵌、勾染 水染設計、色彩、圓點、水滴、	鄭淑慧 老師	

	葉片、花瓣及線條等應用		
16:30	成品欣賞	鄭淑慧 老師	
17:00	滿意度問卷回收		

課程地點：崇仁醫護管理專科學校 嘉義校區  
教學大樓 2F 彩妝造型專業教室

課程師資：鄭淑慧老師  
嘉義市社區大學 健康美容教師  
金體國際協會國際總決賽美甲評審長  
雲林科技大學美容指導老師

99/08/12(星期四) 『手足護理班-2』			
上課時間	活動內容	主講人/主持人	上課教室
08:30	報到	工作人員	彩妝造型 專業教室
09:00	開幕式	美容保健科主任	
09:00	手足護理操作流程	鄭淑慧 老師	
10:30			
10:45	指甲彩繪工具的使用及保養	鄭淑慧 老師	
12:00			
12:30	午餐時間	工作人員	
13:30			
13:30	基本畫工 (點、拉法則)、靈鑽鑲嵌、 勾染 水染設計、色彩、圓點、水滴、 葉片、花瓣及線條等應用	鄭淑慧 老師	
16:30			
16:30	成品欣賞	鄭淑慧 老師	
17:00	滿意度問卷回收		

課程地點：崇仁醫護管理專科學校 嘉義校區  
教學大樓 2F 彩妝造型專業教室

課程師資：鄭淑慧老師  
嘉義市社區大學 健康美容教師  
金體國際協會國際總決賽美甲評審長  
雲林科技大學美容指導老師

### 藝術美甲班 課程表

99/08/11(星期三) 『藝術美甲班-1』 課程內容表			
上課時間	活動內容	主講人/主持人	地點
08:30 09:00	報到 開幕式	工作人員 美容保健科主任	彩妝造型 專業教室
09:00 10:30	水晶指甲製作說明、示範及注意事項	鄭淑慧 老師	
10:45 12:00	製作自然水晶指甲- 指模架接、水晶指甲取粉、放粉	鄭淑慧 老師	
12:00 13:00	午餐時間	工作人員	
13:00 14:30	3D 立體粉雕製作說明、示範及注意 事項	鄭淑慧 老師	
14:45 16:30	3D 立體粉雕之應用 水晶指甲卸甲與修補程序	鄭淑慧 老師	
16:30 17:00	成品欣賞 滿意度問卷回收	鄭淑慧 老師	

課程地點：崇仁醫護管理專科學校 嘉義校區  
教學大樓 2F 彩妝造型專業教室

課程師資：鄭淑慧老師  
嘉義市社區大學 健康美容教師  
金體國際協會國際總決賽美甲評審長  
雲林科技大學美容指導老師

99/08/13(星期五) 『藝術美甲班-2』 課程內容表			
上課時間	活動內容	主講人/主持人	地點
08:30 09:00	報到 開幕式	工作人員 美容保健科主任	彩妝造型 專業教室
09:00 10:30	水晶指甲製作說明、示範及注意事項	鄭淑慧 老師	

10:45 12:00	製作自然水晶指甲- 指模架接、水晶指甲取粉、放粉	鄭淑慧 老師
12:00 13:00	午餐時間	工作人員
13:00 14:30	3D 立體粉雕製作說明、示範及注意 事項	鄭淑慧 老師
14:45 16:30	3D 立體粉雕之應用 水晶指甲卸甲與修補程序	鄭淑慧 老師
16:30 17:00	成品欣賞 滿意度問卷回收	鄭淑慧 老師

課程地點：崇仁醫護管理專科學校 嘉義校區  
教學大樓 2F 彩妝造型專業教室

課程師資：鄭淑慧老師  
嘉義市社區大學 健康美容教師  
金體國際協會國際總決賽美甲評審長  
雲林科技大學美容指導老師

## 分項計畫二:化妝品產官學互動關係之建立

### (一)具體內容

#### 化妝品產業參訪

使學生了解產業動態及特性，配合課程內容，培養學生能學以致用，符合就業市場需求。拓展並與業界建立策略聯盟關係，增進學生的實務學習能力，促進學校與業界產學合作機會。

### (二)配套措施

#### 化妝品產業參訪

### 建立化妝品產官學互動關係擬辦理之參訪之產業

產業名稱	參訪內容	實施日期	地點
美麗徠企業股份有限公司	產品研究與開發技術	99年10月	嘉義縣民雄鄉

## 五、人力運用情形說明

子計畫九	主持人	協同主持人	工作人員
計畫之規劃	陳立賢		
計畫之檢視與說明	陳立賢		
「熱石能量療法培訓班」	陳立賢	張雅淑	黃雅莉 許沛宜
「手足護理班」	陳立賢	張雅淑	黃雅莉 許沛宜
「藝術美甲班」	陳立賢	張雅淑	黃雅莉 許沛宜
化妝品產業參訪	陳立賢	張雅淑	黃雅莉 鍾季芳
結案報告撰寫	陳立賢	張雅淑	黃雅莉 鍾季芳

## 六、年度計畫執行成效

「子計畫九：提升美容保健科教學品質計畫」質化自我評核管控機制之規劃

子計畫九 質化查核執行情形一覽表

計畫名稱	年度查核點	執行進度			備註
		超前	符合	落後	
分項計畫一：提升師生專業實務能力及成長力計畫	一、計畫之規劃		V		
	二、計畫之檢視與說明		V		
	三、提升教師教學之實務能力-「熱石能量療法」訓練課程參		V		
	四、提升師生專業技術之能力-「手足護理班」訓練課程(班)		V		
	五、提升師生專業技術之能力-「藝術美甲班」訓練課程(班)		V		
分項計畫二：化妝品產官學互動關係之建立	一、計畫之規劃		V		
	二、化妝品產業參訪			V	

「子計畫九：提升美容保健科教學品質計畫」量化自我評核管控機制之規劃

子計畫九計畫 量化查核執行情形一覽表

計畫名稱	年度查核點	99年度		備註
		目標值	達成值	
分項計畫一：提升師生專業實務能力及成長力計畫	一、提升教師教學之實務能力-「熱石能量療法」訓練課程(人數)	10	10	
	二、提升師生專業技術之能力-「手足護理班」訓練課程(班)	2	2	
	三、提升師生專業技術之能力-「藝術美甲班」訓練課程(班)	2	2	
分項計畫二：化妝品產官學互動關係之建立	化妝品產業參訪(場數)	3	3	

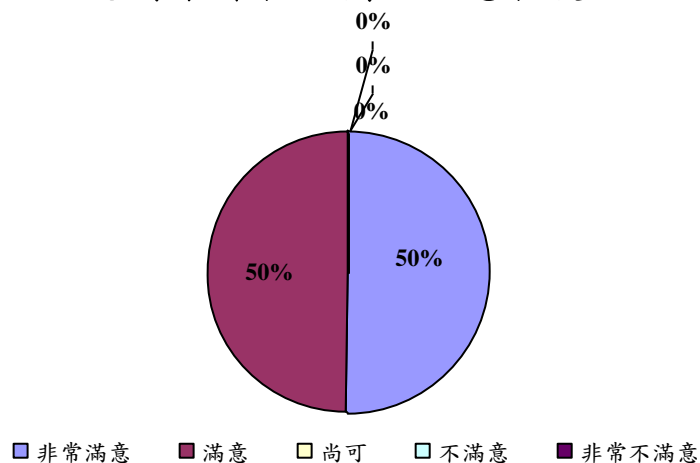
99年提昇教學品質計畫

「熱石能量療法培訓班-I」活動辦理回饋表

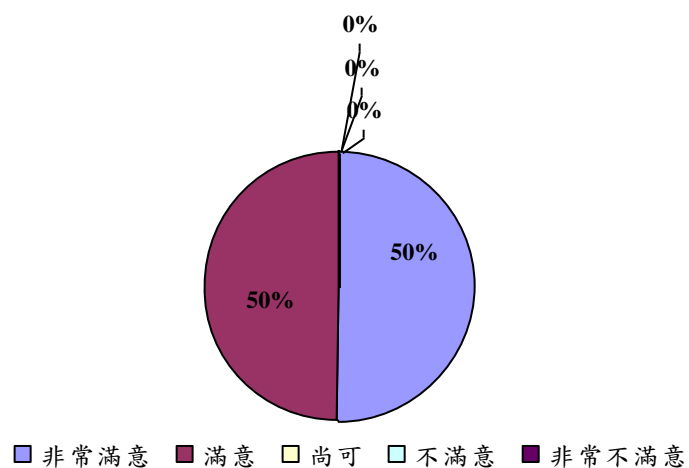
人數：10人 單位(人)

整體滿意度 89.14%	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1-1 您對本課程規劃之滿意程度	5	5	0	0	0
1-2 您對主講者整體表現滿意程度	5	5	0	0	0
2-1 課程時間的安排	9	1	0	0	0
2-2 活動場地(地點)的安排	6	4	0	0	0
2-3 餐點安排	1	7	2	0	0
2-4 對您未來工作或學習的幫助	4	6	0	0	0
2-5 您在本次研習的收穫	4	6	0	0	0

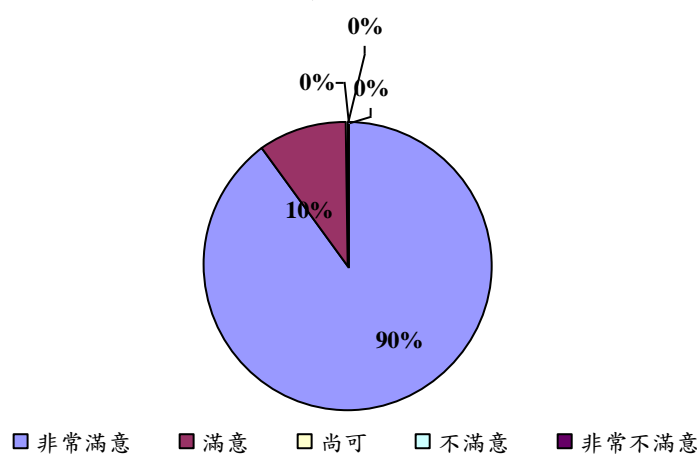
### 1-1 您對本課程規劃之滿意程度



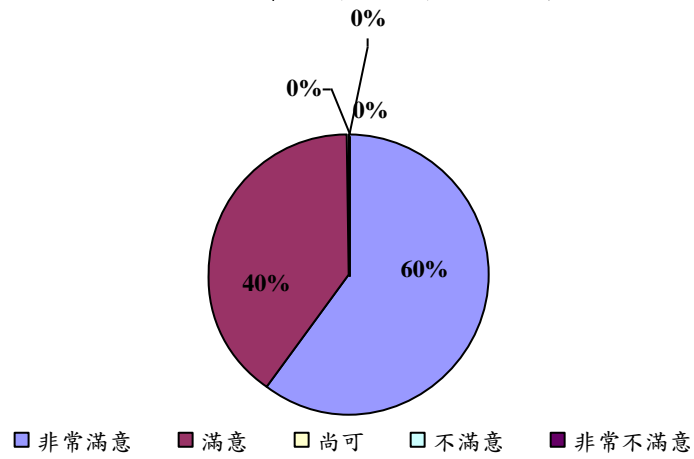
### 1-2 您對主講者整體表現滿意程度



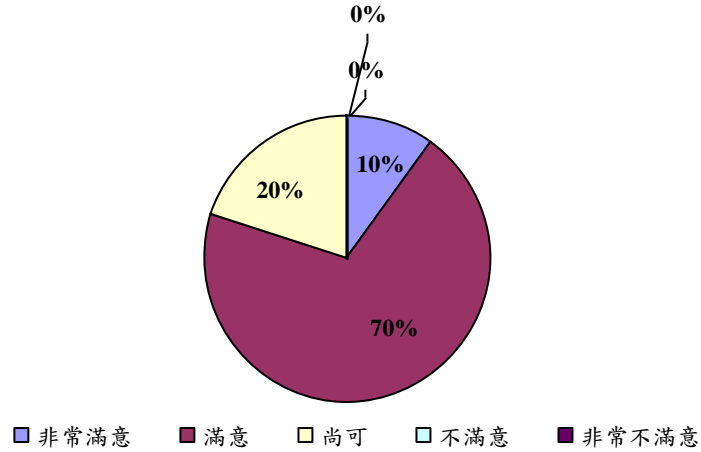
### 2-1 課程時間的安排



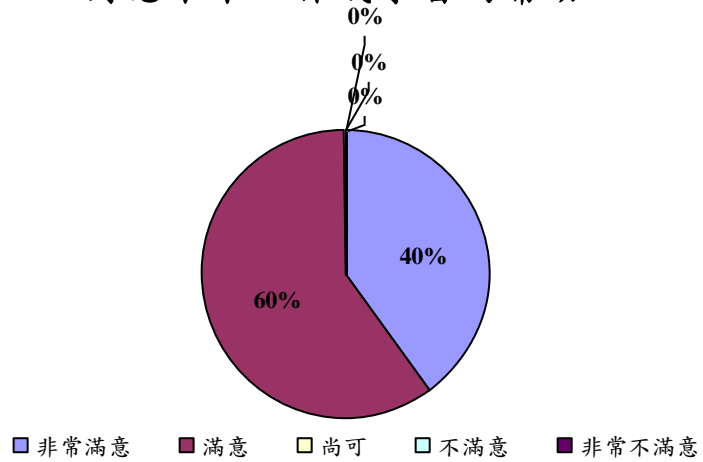
## 2-2活動場地(地點)的安排



## 2-3餐點安排

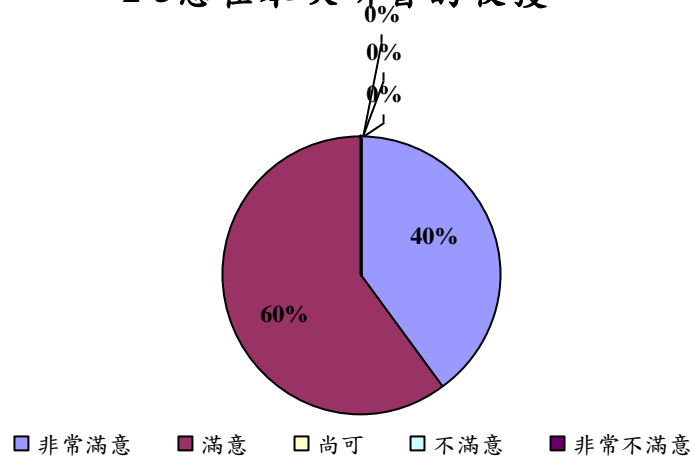


## 2-4對您未來工作或學習的幫助

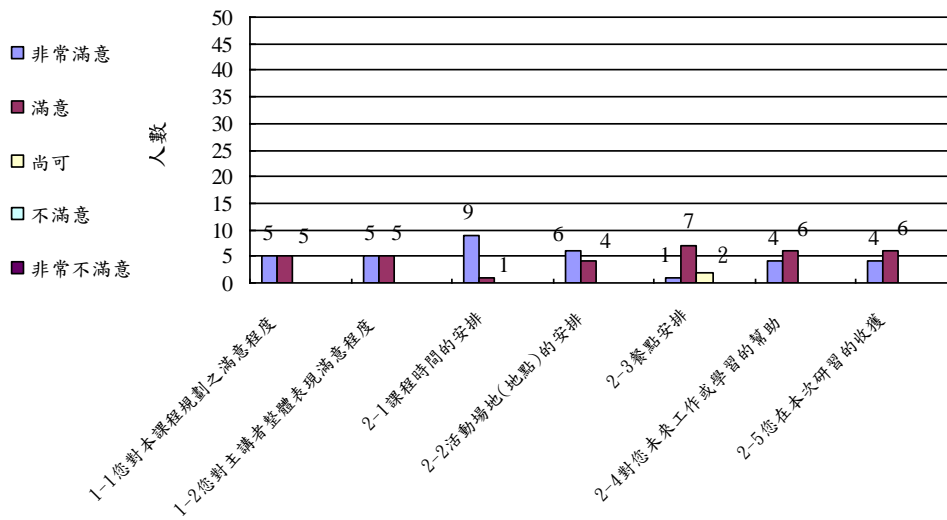




## 2-5您在本次研習的收獲



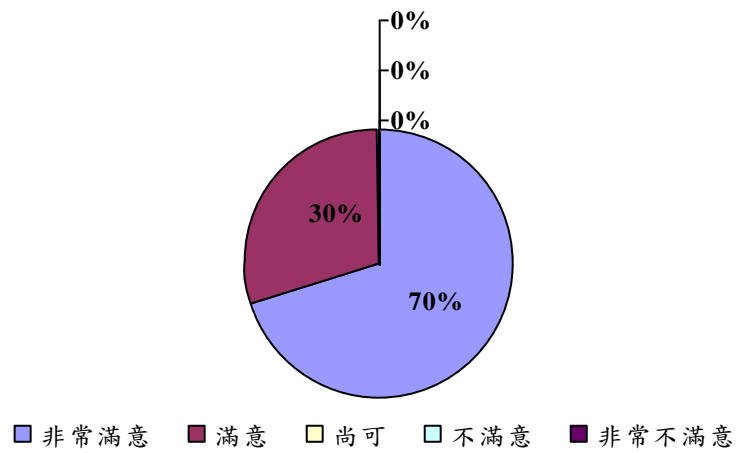
## 99年提昇教學品質計劃「熱石能量療法培訓班」活動辦理回饋表



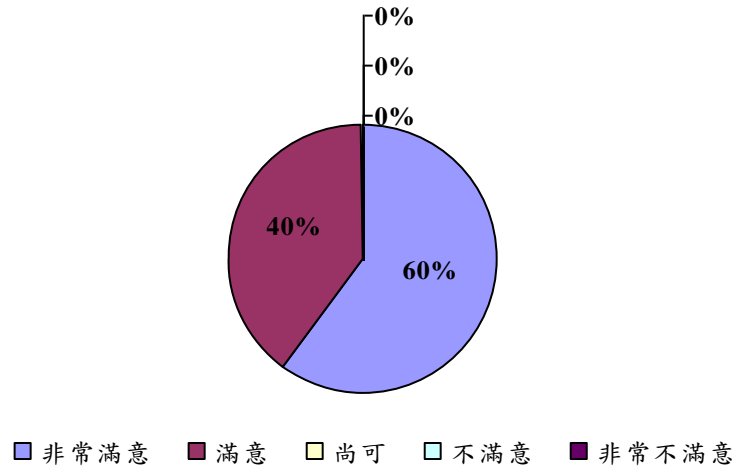
## 99年提昇教學品質計畫 「熱石能量療法培訓班-II」活動辦理回饋表 人數：10人 單位(人)

整體滿意度 92%	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1-1 您對本課程規劃之滿意程度	7	3	0	0	0
1-2 您對主講者整體表現滿意程度	6	4	0	0	0
2-1 課程時間的安排	7	3	0	0	0
2-2 活動場地(地點)的安排	8	2	0	0	0
2-3 餐點安排	4	6	0	0	0
2-4 對您未來工作或學習的幫助	5	5	0	0	0
2-5 您在本次研習的收獲	5	5	0	0	0

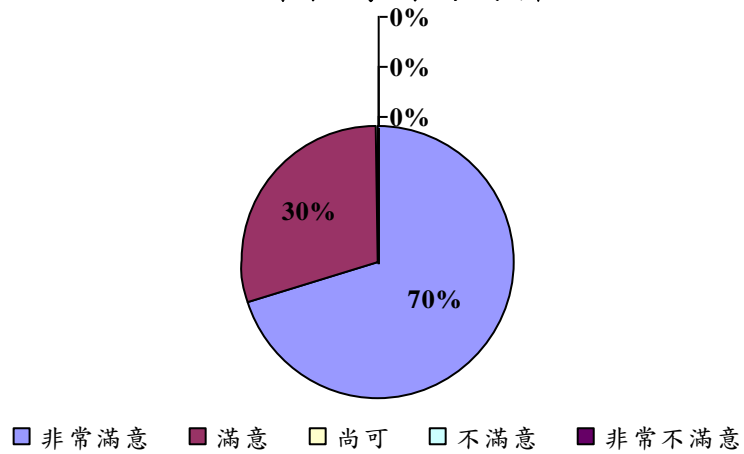
### 1-1您對本課程規劃之滿意程度



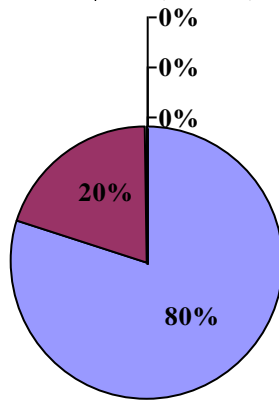
### 1-2您對主講者整體表現滿意程度



### 2-1課程時間的安排

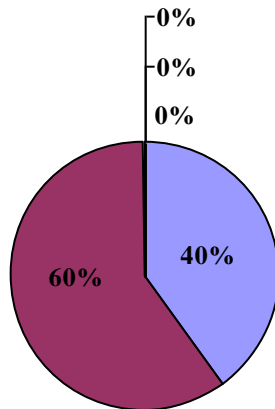


### 2-2活動場地(地點)的安排



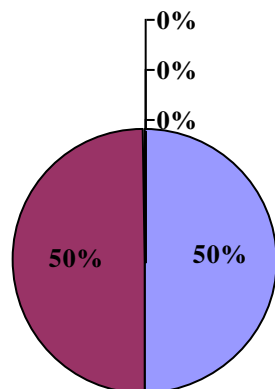
■ 非常滿意 ■ 滿意 ■ 尚可 ■ 不滿意 ■ 非常不滿意

### 2-3餐點安排



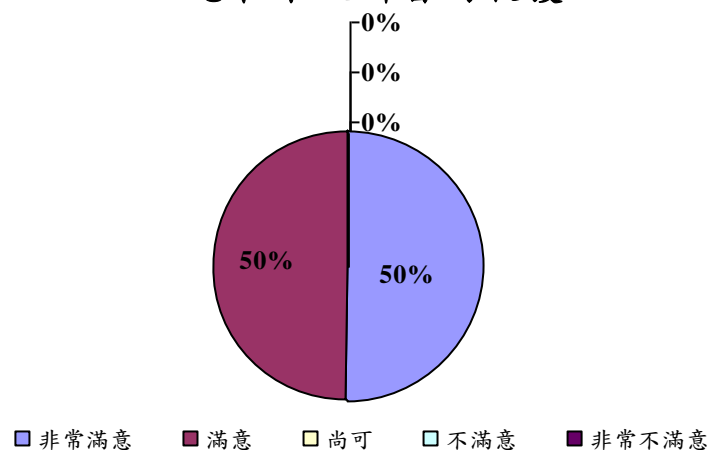
■ 非常滿意 ■ 滿意 ■ 尚可 ■ 不滿意 ■ 非常不滿意

### 2-4對您未來工作或學習的幫助

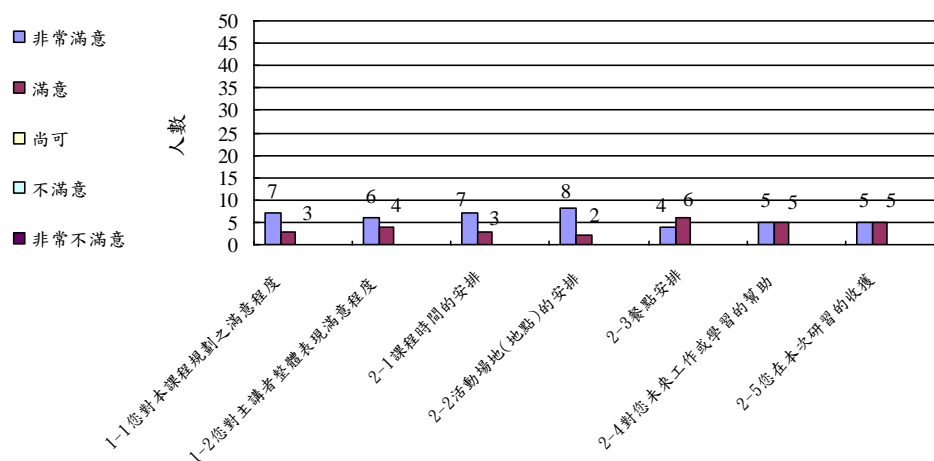


■ 非常滿意 ■ 滿意 ■ 尚可 ■ 不滿意 ■ 非常不滿意

## 2-5您在本次研習的收獲



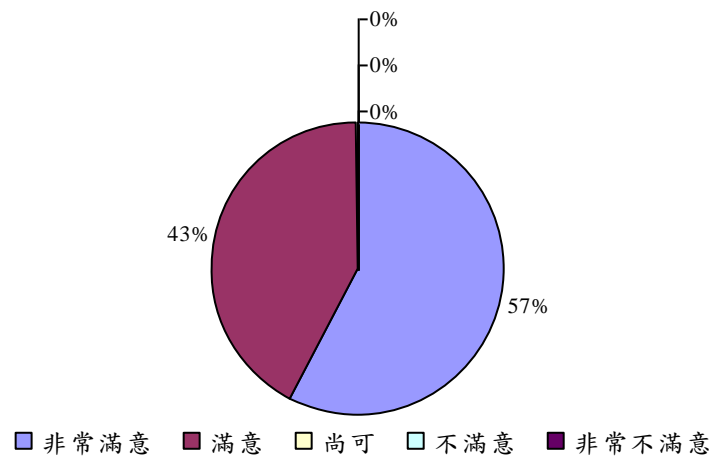
### 99年提昇教學品質計畫 「熱石能量療法培訓班」活動辦理回饋表



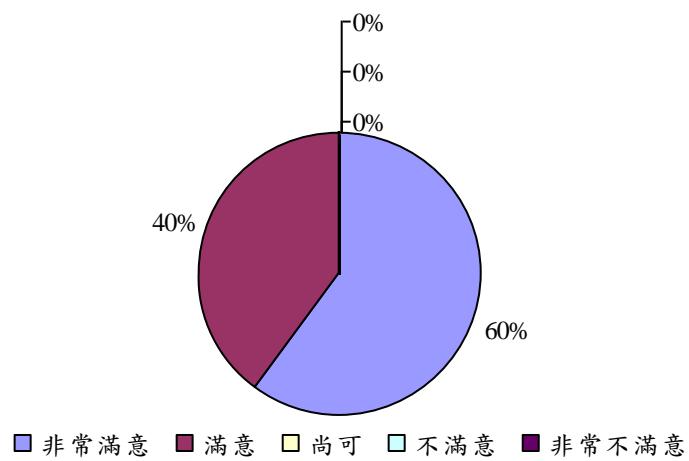
### 99年提昇教學品質計畫 「手足護理班1」活動辦理回饋表 人數：40人 單位(人)

整體滿意度 90.86%	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1-1 您對本課程規劃之滿意程度	23	17	0	0	0
1-2 您對主講者整體表現滿意程度	24	16	0	0	0
2-1 課程時間的安排	19	21	0	0	0
2-2 活動場地(地點)的安排	21	19	0	0	0
2-3 餐點安排	19	21	0	0	0
2-4 對您未來工作或學習的幫助	23	17	0	0	0
2-5 您在本次研習的收獲	23	17	0	0	0

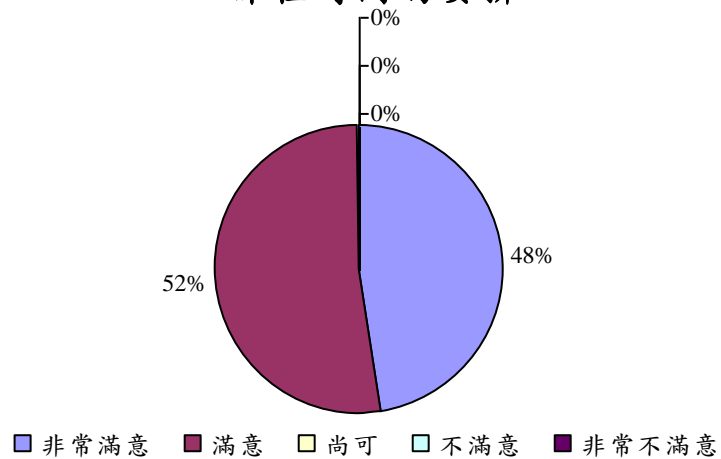
### 1-1 您對本課程規劃之滿意程度



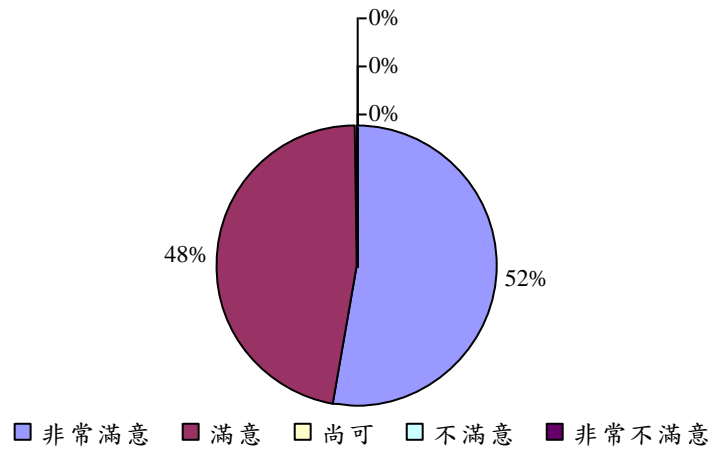
### 1-2 您對主講者整體表現滿意程度



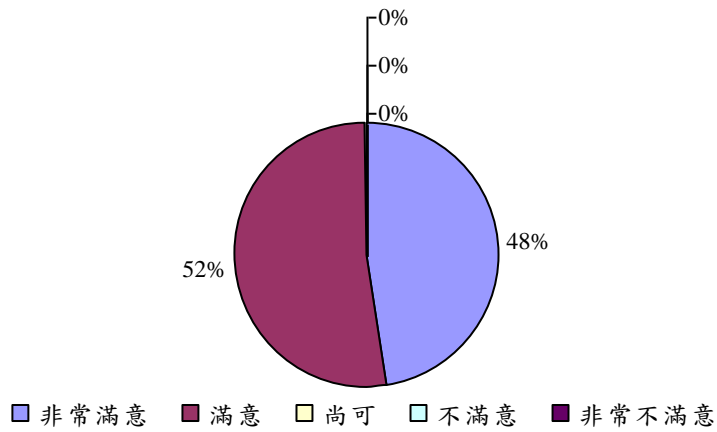
### 2-1 課程時間的安排



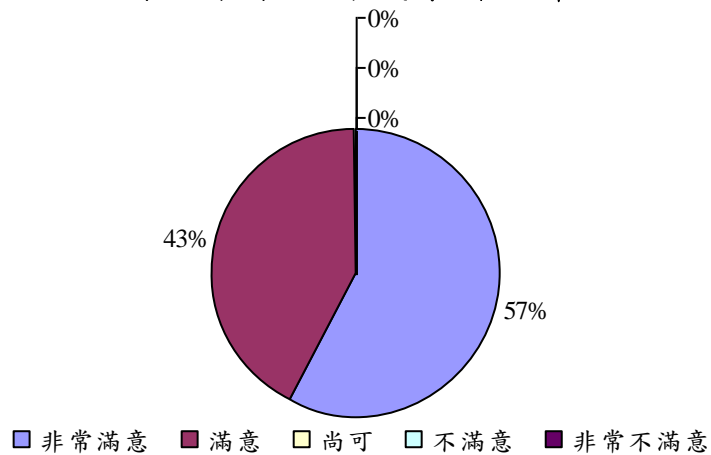
### 2-2活動場地(地點)的安排



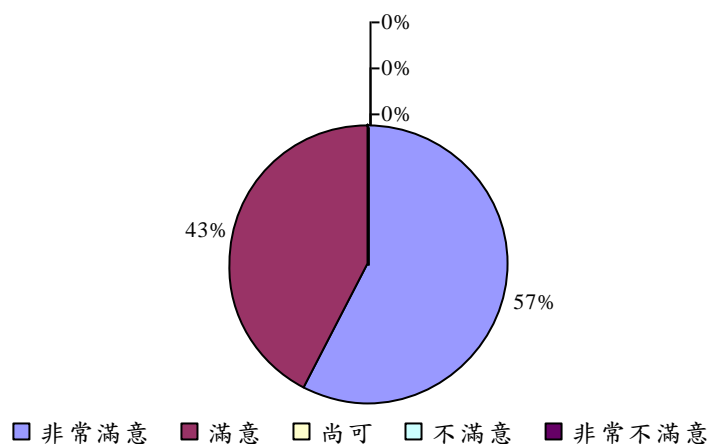
### 2-3餐點安排



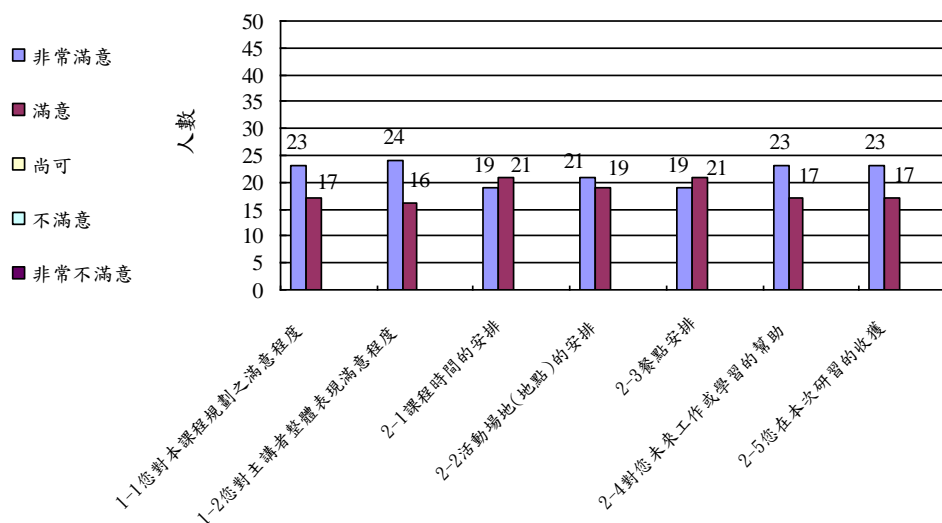
### 2-4對您未來工作或學習的幫助



## 2-5您在本次研習的收穫



## 99年提昇教學品質計劃「手足護理班1」活動辦理回饋表

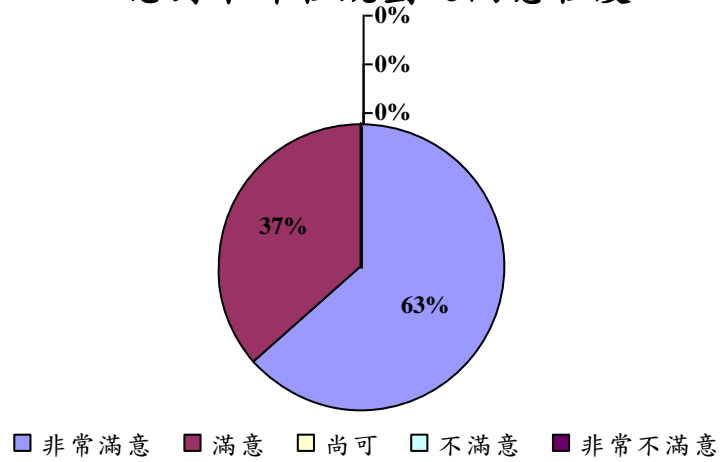


## 99年提昇教學品質計畫 「手足護理班2」活動辦理回饋表

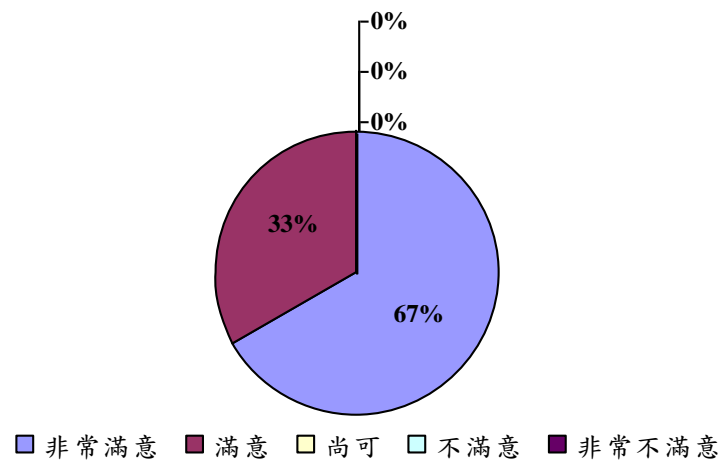
人數：30人 單位(人)

整體滿意度 91.90%	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1-1 您對本課程規劃之滿意程度	19	11	0	0	0
1-2 您對主講者整體表現滿意程度	20	10	0	0	0
2-1 課程時間的安排	16	13	1	0	0
2-2 活動場地(地點)的安排	18	12	0	0	0
2-3 餐點安排	17	10	3	0	0
2-4 對您未來工作或學習的幫助	19	11	0	0	0
2-5 您在本次研習的收穫	20	10	0	0	0

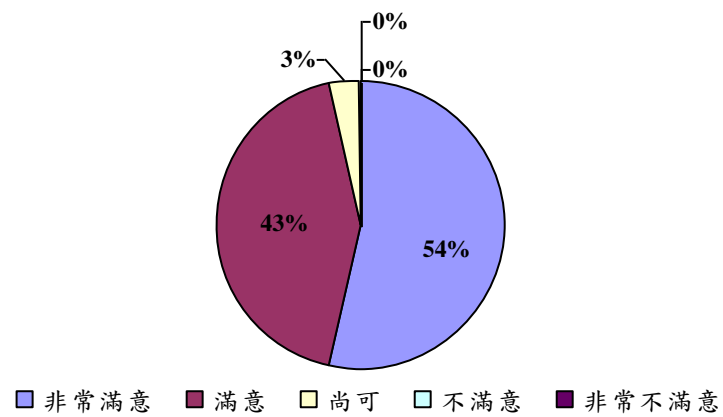
### 1-1您對本課程規劃之滿意程度



### 1-2您對主講者整體表現滿意程度

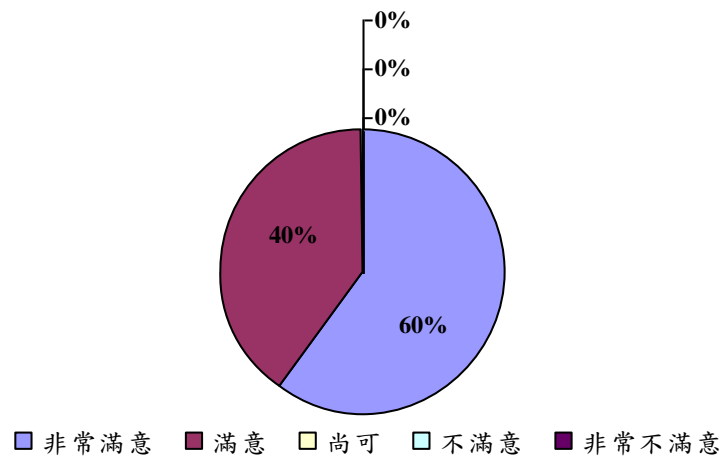


### 2-1課程時間的安排

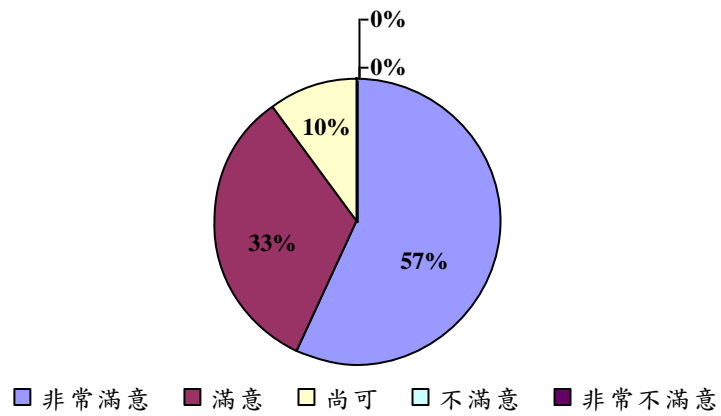




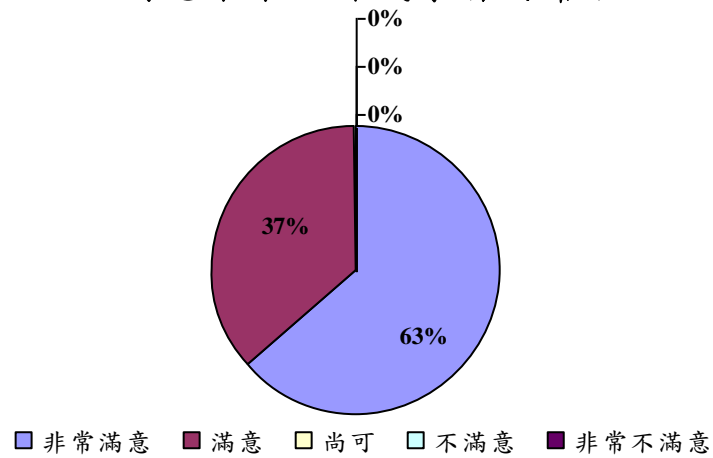
## 2-2活動場地(地點)的安排



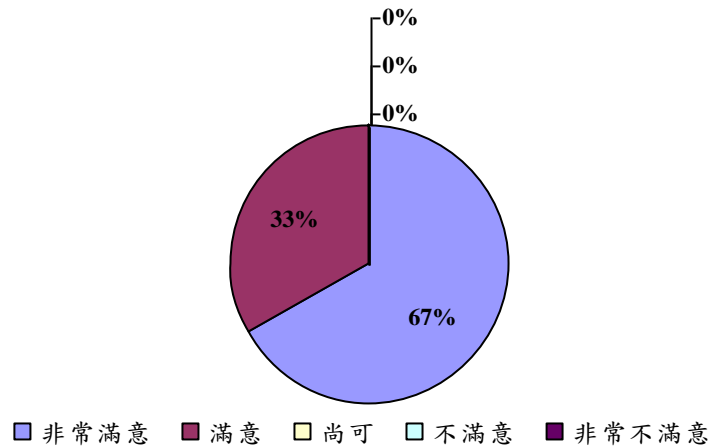
## 2-3餐點安排



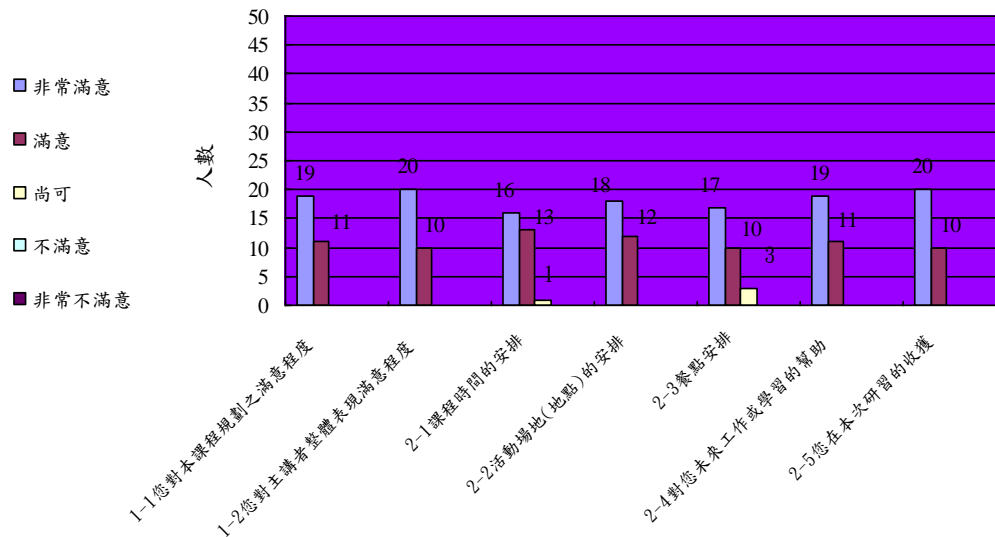
## 2-4對您未來工作或學習的幫助



## 2-5您在本次研習的收穫



## 99年提昇教學品質計劃「手足護理班2」活動辦理回饋表

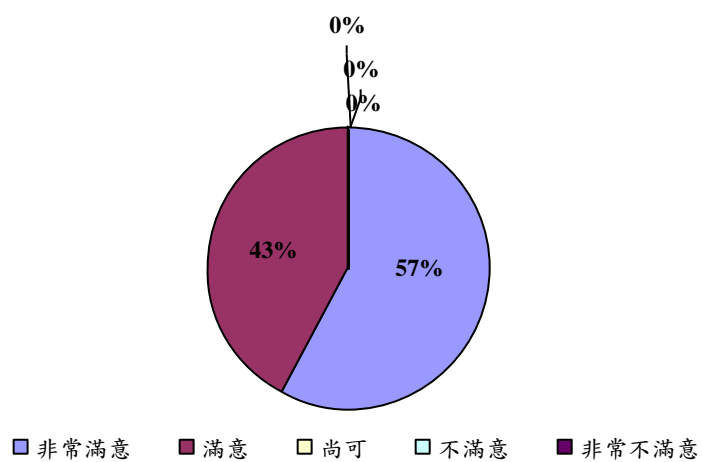


## 99年提昇教學品質計畫 「藝術指甲班1」活動辦理回饋表

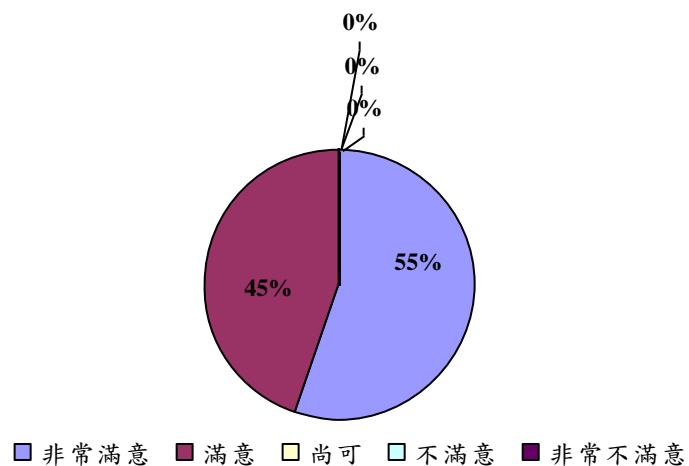
人數：40人 單位(人)

整體滿意度 90.07%	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1-1 您對本課程規劃之滿意程度	23	17	0	0	0
1-2 您對主講者整體表現滿意程度	22	18	0	0	0
2-1 課程時間的安排	18	21	1	0	0
2-2 活動場地(地點)的安排	17	22	1	0	0
2-3 餐點安排	19	20	1	0	0
2-4 對您未來工作或學習的幫助	22	18	0	0	0
2-5 您在本次研習的收穫	23	17	0	0	0

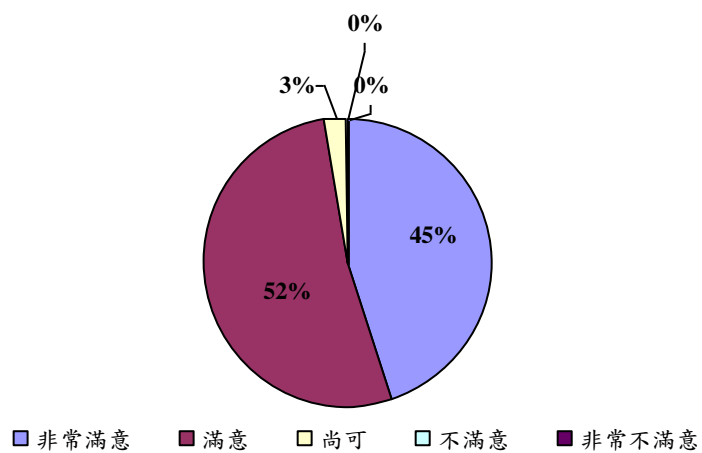
### 1-1您對本課程規劃之滿意程度



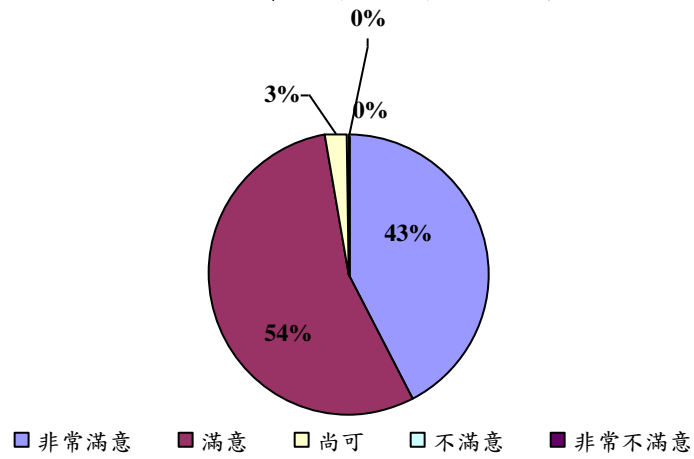
### 1-2您對主講者整體表現滿意程度



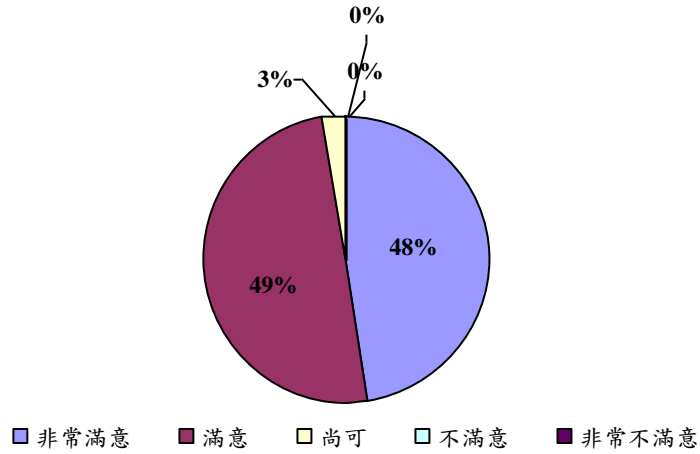
### 2-1課程時間的安排



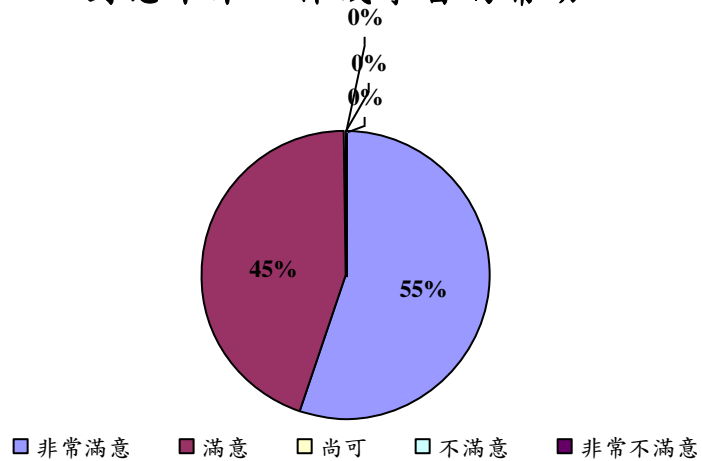
### 2-2活動場地(地點)的安排



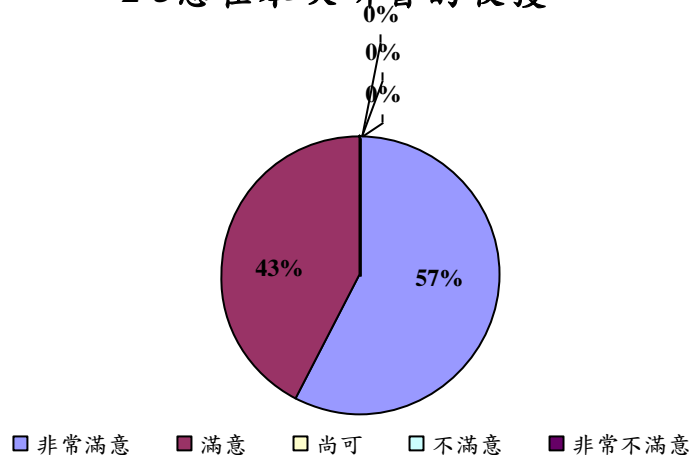
### 2-3餐點安排



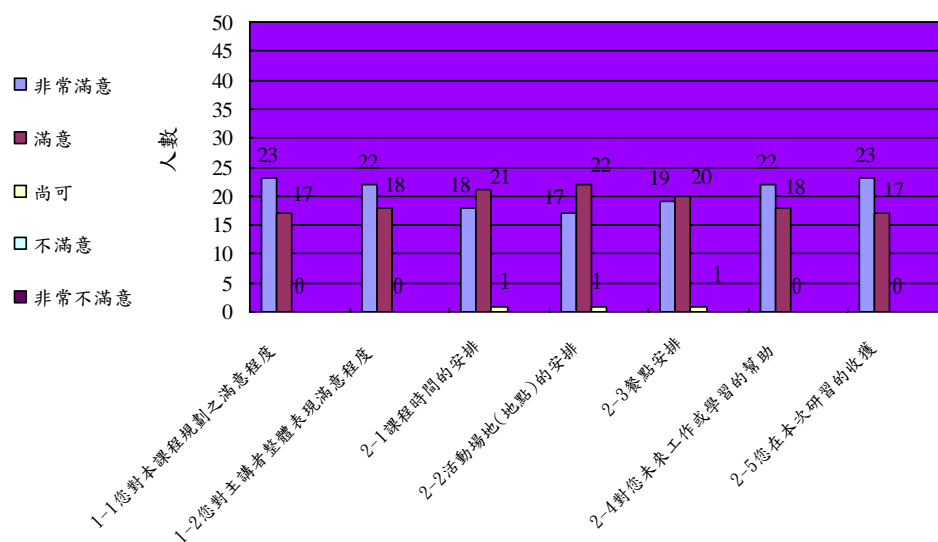
### 2-4對您未來工作或學習的幫助



## 2-5您在本次研習的收穫



## 99年提昇教學品質計劃「藝術美甲班1」活動辦理回饋表

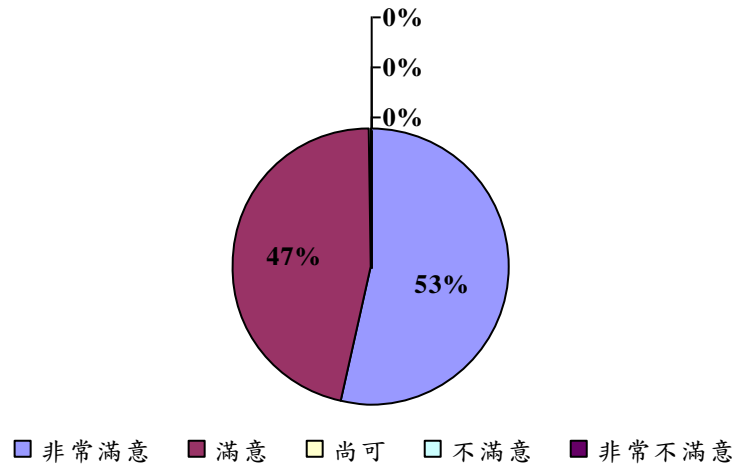


## 99年提昇教學品質計畫 「藝術指甲班2」活動辦理回饋表

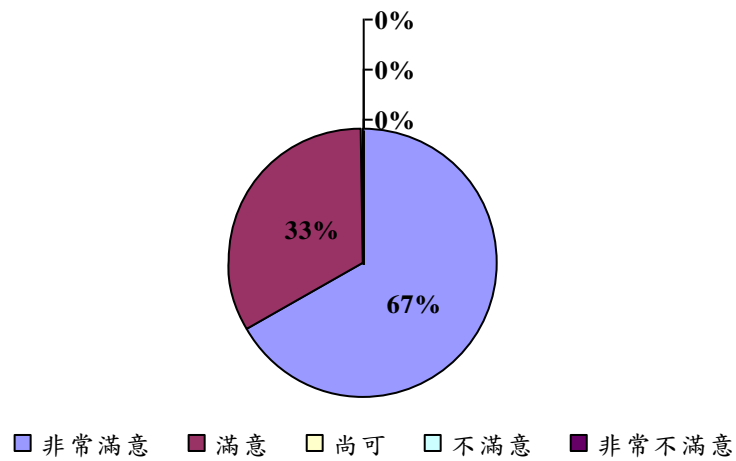
人數：30人 單位(人)

整體滿意度 91.71%	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1-1 您對本課程規劃之滿意程度	16	14	0	0	0
1-2 您對主講者整體表現滿意程度	20	10	0	0	0
2-1 課程時間的安排	16	14	0	0	0
2-2 活動場地(地點)的安排	16	14	0	0	0
2-3 餐點安排	19	10	1	0	0
2-4 對您未來工作或學習的幫助	19	11	0	0	0
2-5 您在本次研習的收穫	18	12	0	0	0

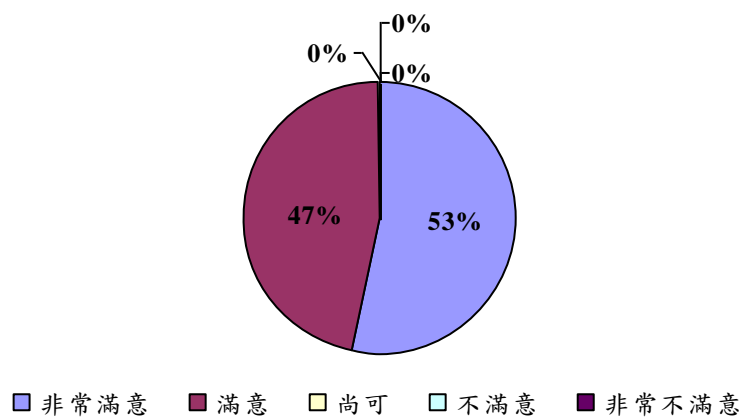
### 1-1您對本課程規劃之滿意程度



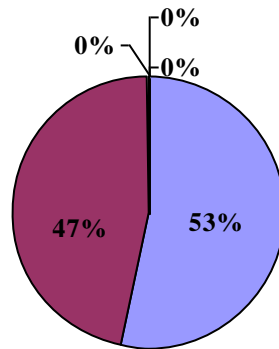
### 1-2您對主講者整體表現滿意程度



### 2-1課程時間的安排

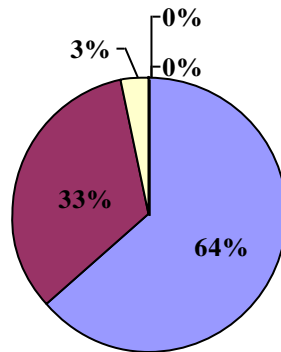


## 2-2活動場地(地點)的安排



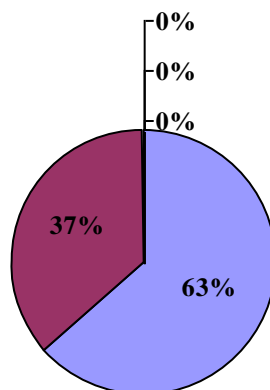
■ 非常滿意 ■ 滿意 ■ 尚可 ■ 不滿意 ■ 非常不滿意

## 2-3餐點安排



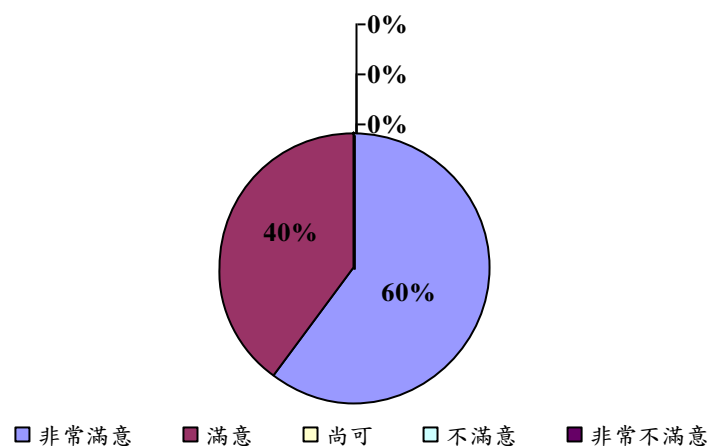
■ 非常滿意 ■ 滿意 ■ 尚可 ■ 不滿意 ■ 非常不滿意

## 2-4對您未來工作或學習的幫助

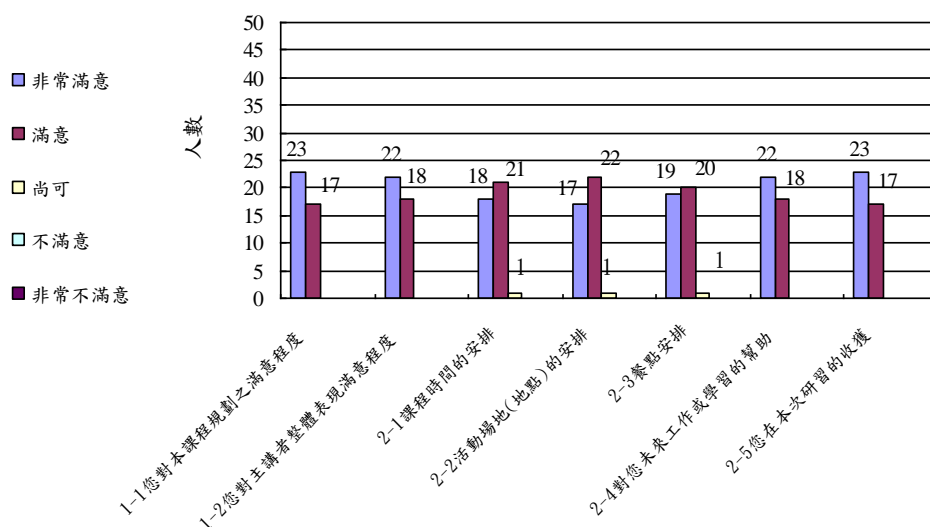


■ 非常滿意 ■ 滿意 ■ 尚可 ■ 不滿意 ■ 非常不滿意

## 2-5您在本次研習的收穫



## 99年提昇教學品質計劃「藝術指甲班2」活動辦理回饋表



## 99年提昇教學品質計畫

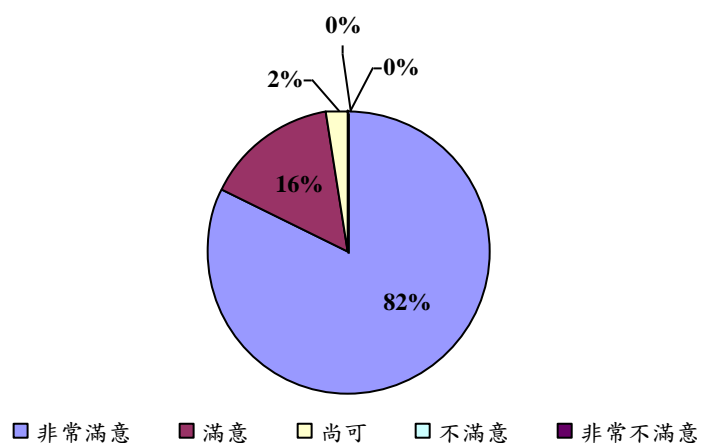
### 「化妝品製造公司參訪1」活動辦理回饋表

人數：45 人 單位(人)

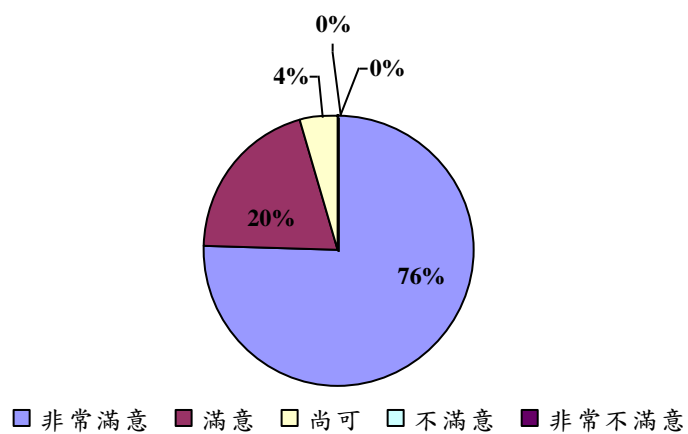
滿意程度	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
整體滿意度 91.17%					
1-1 您對本課程規劃之滿意程度	37	7	1	0	0
1-2 您對主講者整體表現滿意程度	34	9	2	0	0
2-1 課程時間的安排	26	14	5	0	0
2-2 活動場地(地點)的安排	33	11	1	0	0
2-3 餐點安排	21	12	15	0	0
2-4 對您未來工作或學習的幫助	25	15	5	0	0
2-5 您在本次研習的收穫	28	15	2	0	0



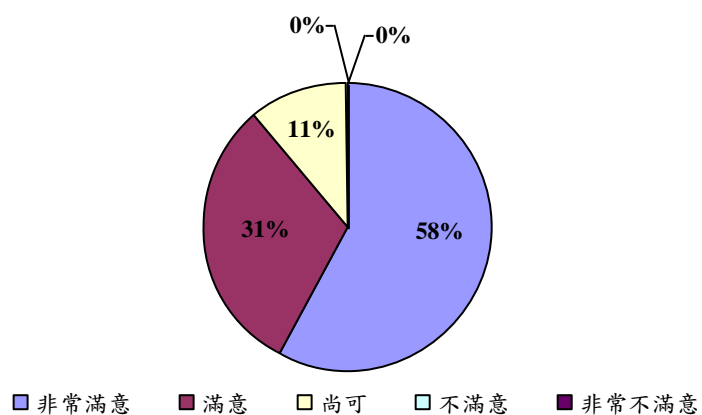
### 1-1 您對本課程規劃之滿意程度



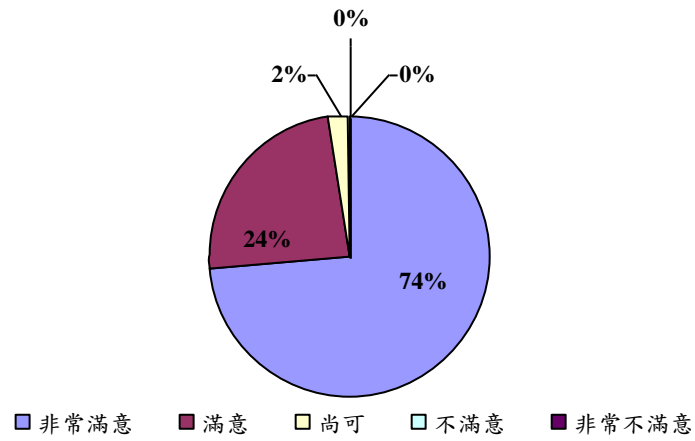
### 1-2 您對主講者整體表現滿意程度



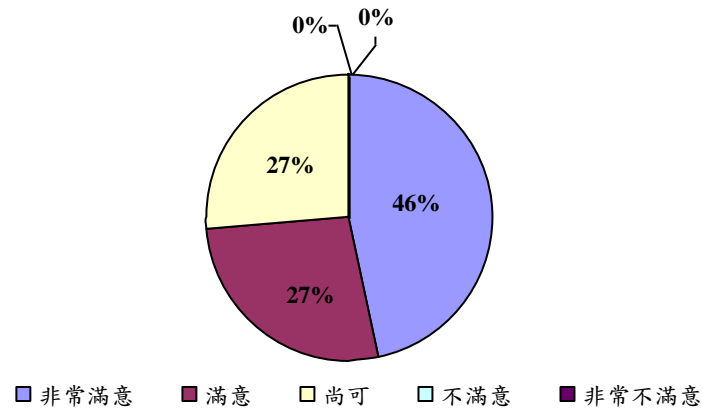
### 2-1 課程時間的安排



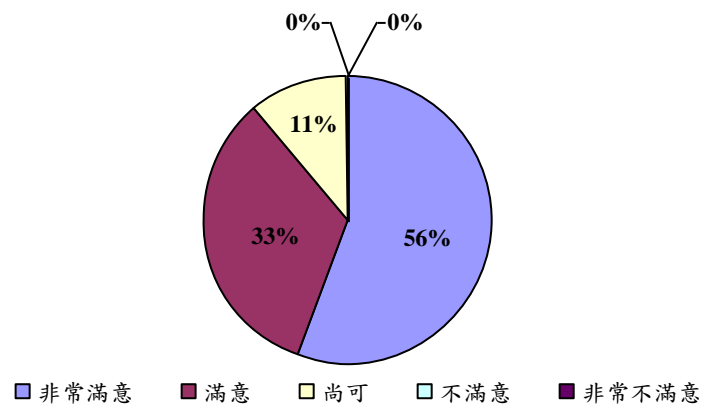
## 2-2活動場地(地點)的安排



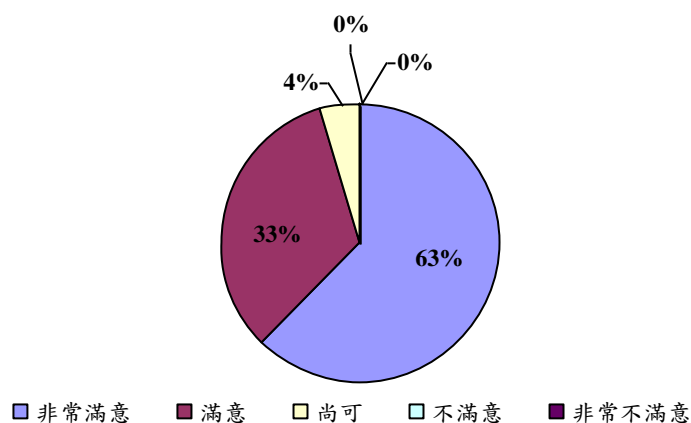
## 2-3餐點安排



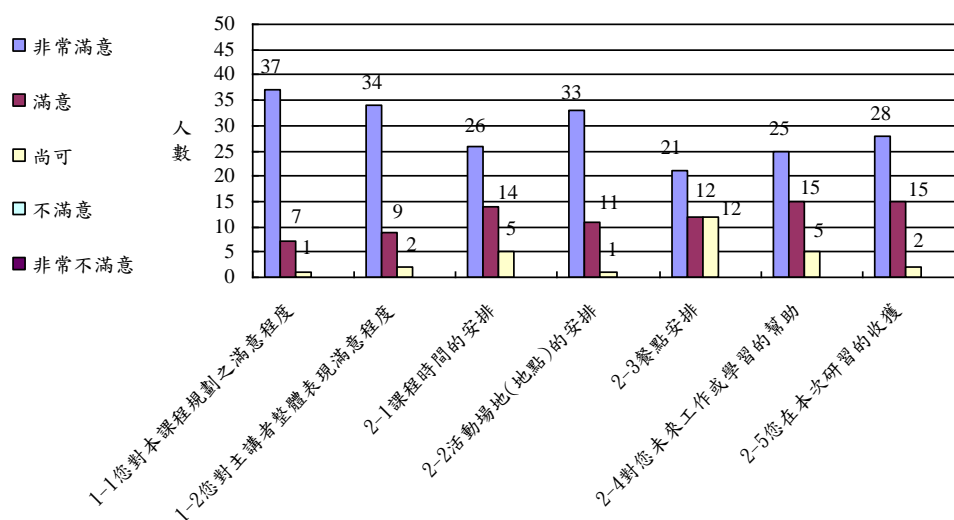
## 2-4對您未來工作或學習的幫助



## 2-5您在本次研習的收獲



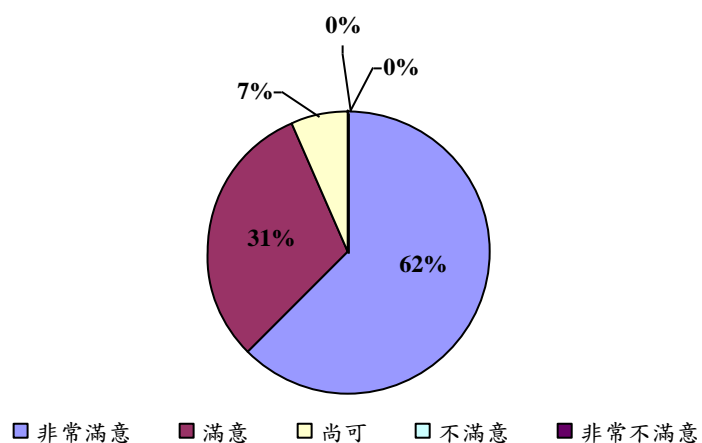
99年提昇教學品質計劃  
「化妝品製造公司參訪-1」活動辦理回饋表



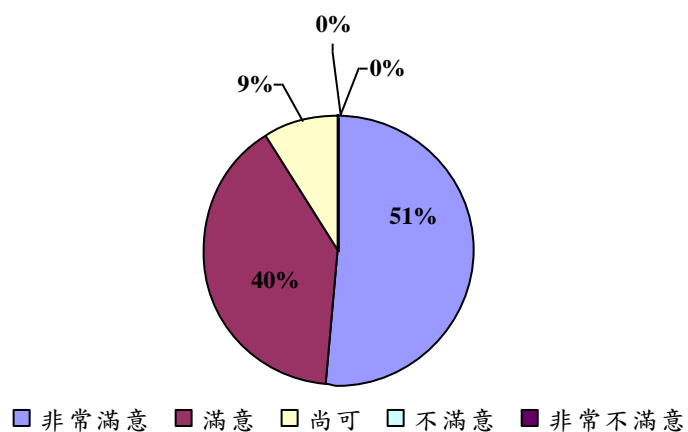
99年提昇教學品質計畫  
「化妝品製造公司參訪2」活動辦理回饋表  
人數：45人 單位(人)

整體滿意度 88.38%	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1-1 您對本課程規劃之滿意程度	28	14	3	0	0
1-2 您對主講者整體表現滿意程度	23	18	4	0	0
2-1 課程時間的安排	19	20	5	1	0
2-2 活動場地(地點)的安排	27	17	1	0	0
2-3 餐點安排	16	20	8	1	0
2-4 對您未來工作或學習的幫助	29	13	3	0	0
2-5 您在本次研習的收獲	23	17	5	0	0

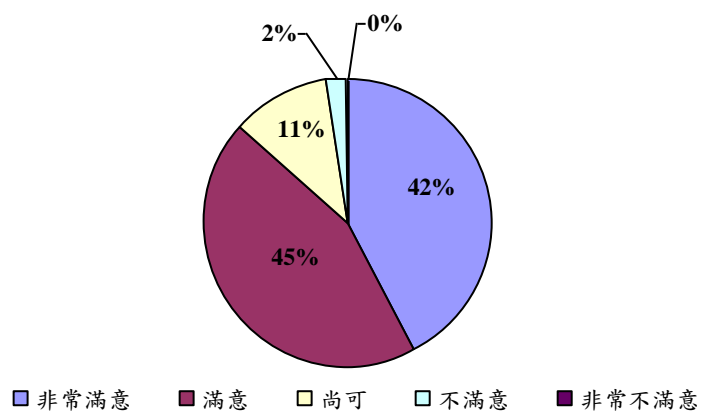
### 1-1 您對本課程規劃之滿意程度



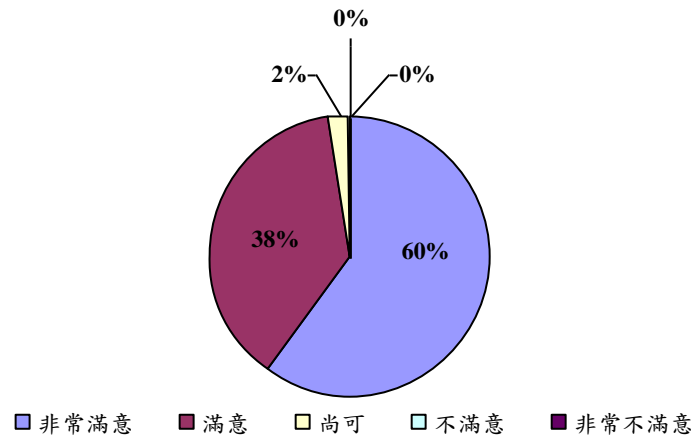
### 1-2 您對主講者整體表現滿意程度



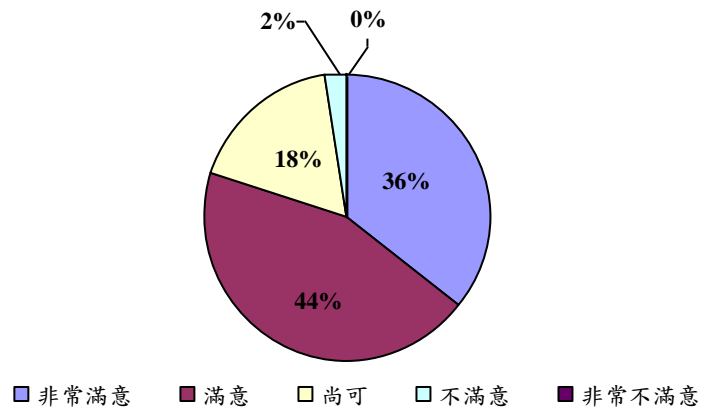
### 2-1 課程時間的安排



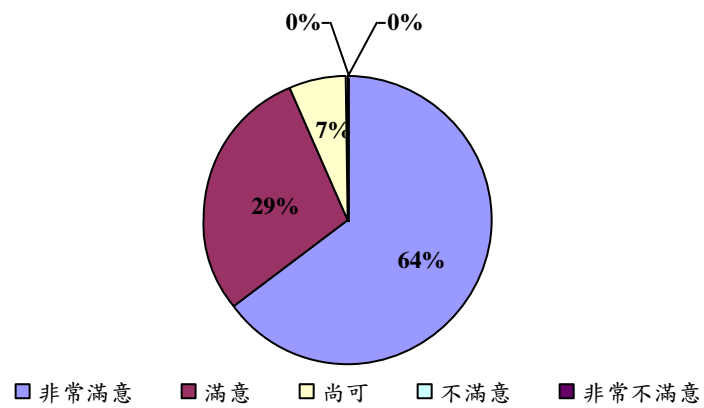
## 2-2活動場地(地點)的安排



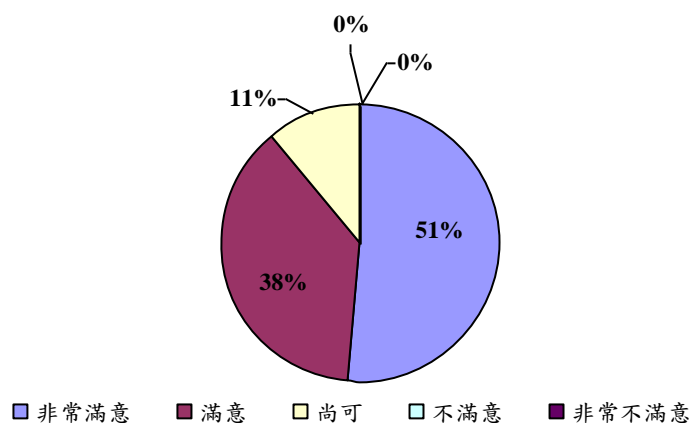
## 2-3餐點安排



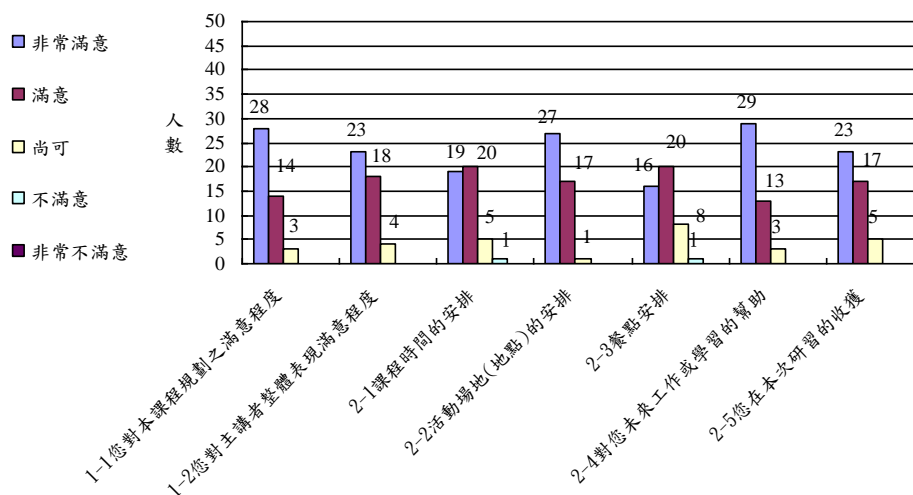
## 2-4對您未來工作或學習的幫助



## 2-5您在本次研習的收獲



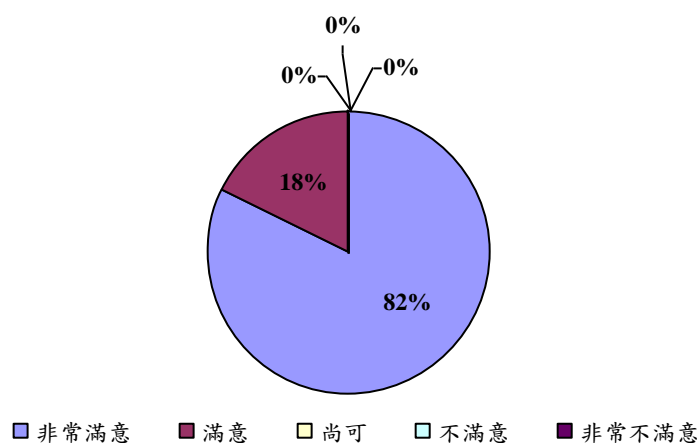
## 99年提昇教學品質計劃 「化妝品製造公司參訪-2」活動辦理回饋表



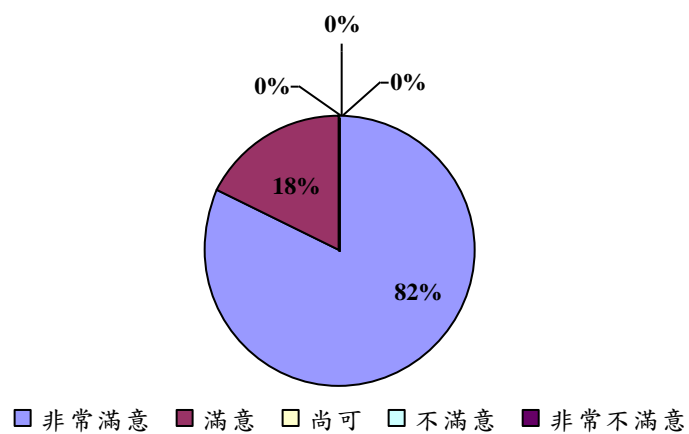
## 99年提昇教學品質計畫 「化妝品製造公司參訪3」活動辦理回饋表 人數：45人 單位(人)

整體滿意度 96%	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1-1 您對本課程規劃之滿意程度	37	8	0	0	0
1-2 您對主講者整體表現滿意程度	37	8	0	0	0
2-1 課程時間的安排	35	9	1	0	0
2-2 活動場地(地點)的安排	36	9	0	0	0
2-3 餐點安排	36	9	0	0	0
2-4 對您未來工作或學習的幫助	36	9	0	0	0
2-5 您在本次研習的收獲	36	9	0	0	0

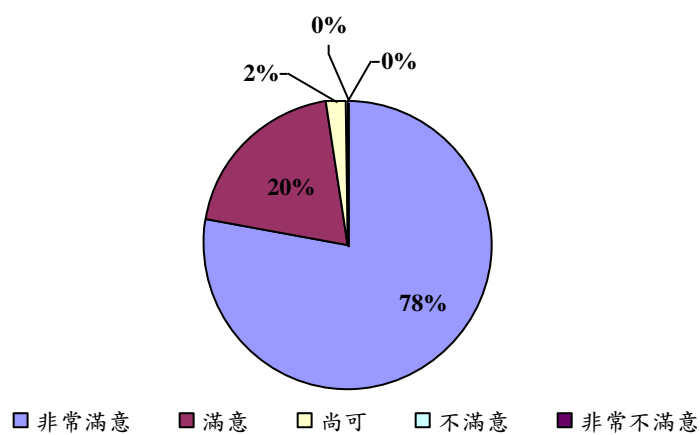
### 1-1 您對本課程規劃之滿意程度



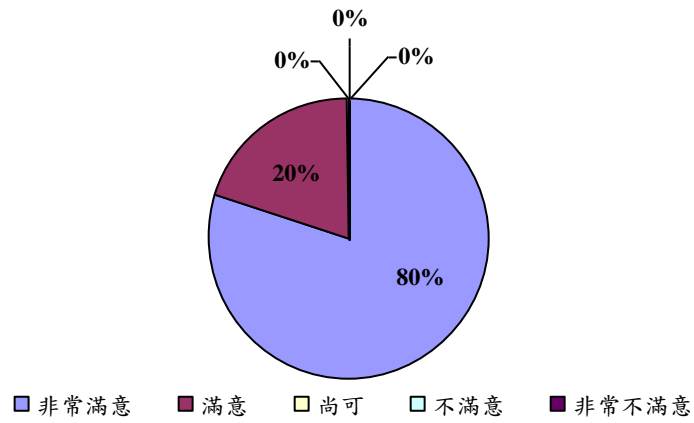
### 1-2 您對主講者整體表現滿意程度



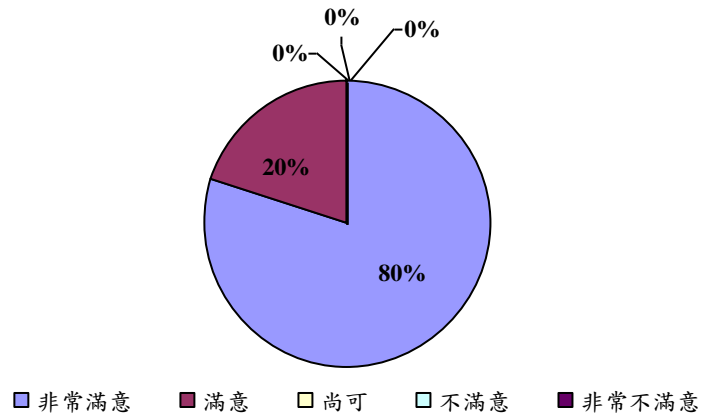
### 2-1 課程時間的安排



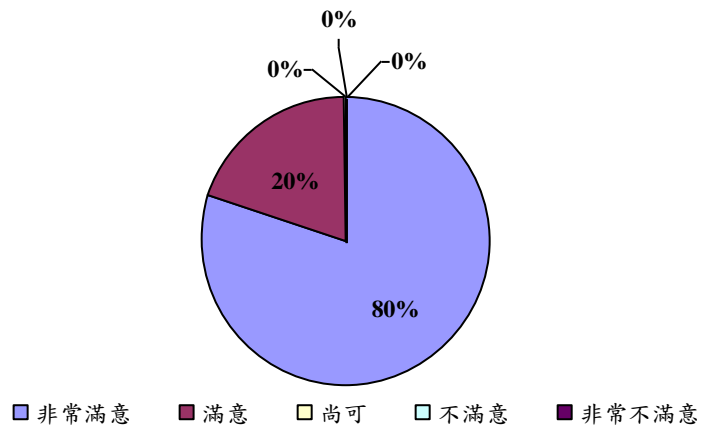
## 2-2活動場地(地點)的安排



## 2-3餐點安排

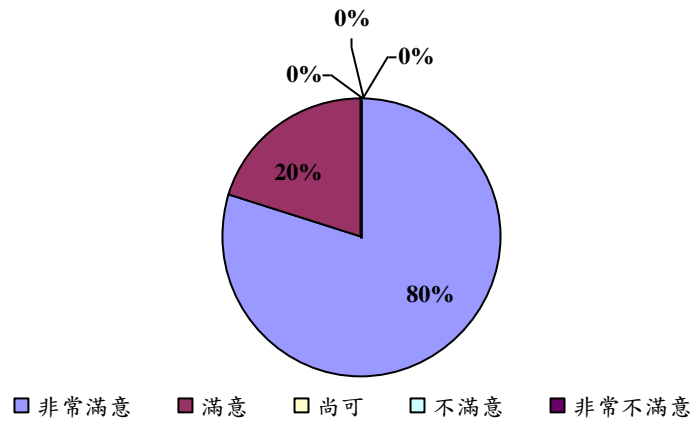


## 2-4對您未來工作或學習的幫助

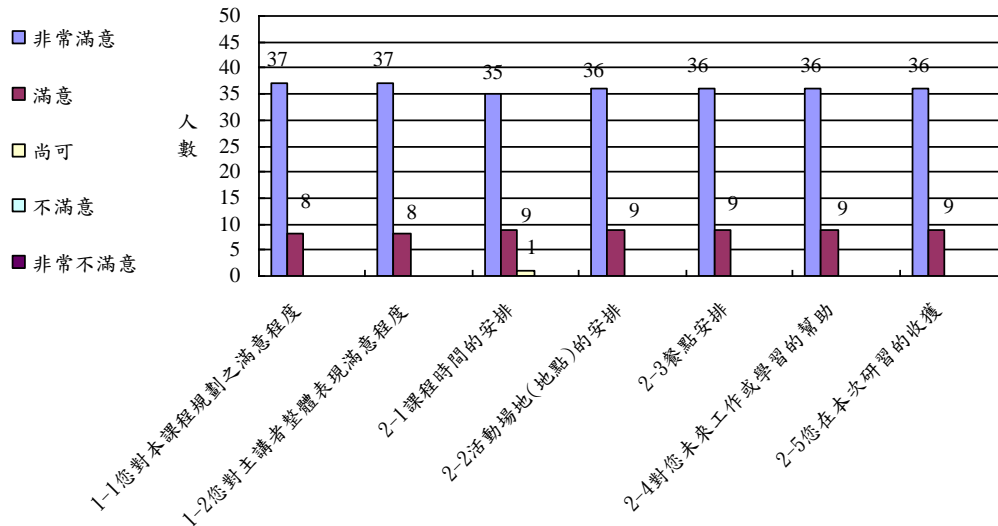




## 2-5您在本次研習的收獲



## 99年提昇教學品質計劃 「化妝品製造公司參訪-3」活動辦理回饋表



## 肆、經費運用情形(請見附件執行清冊)

## 伍、所面臨問題與因應措施

### 計畫執行遭遇困難

- 1.辦理『熱石能量療法培訓班』研習活動，理論及技術課共 16 小時，計劃於 99/07/06-07 執行。上課時間過長，導致學習者易分心，影響學習效果。
- 2.上課時間較長，以計畫現有人力在執行各項措施時，常面臨人力不足的窘境。
- 3.化妝品製造工廠參訪預期時間，會因工廠整建或其他事項不便安排而延後參訪時間。

### 因應措施

1. 藉此『熱石能量療法培訓班』研習活動培養教師的第二專長，未來應用於科內相關課程，則可避免暑期上課，使授課內容多元化且符合美容保健最新趨勢。
2. 為鼓勵出席及專心上課，於課程中設有茶敘，提供小飲品增加上課專心度。
3. 未來在進行類似計畫時，上課時段應加以調整。

### 子計畫十基本資料

計畫名稱		提升烘焙科教學品質計畫							
計畫編號		台技(四)字第 0990017560G 號、台技(四)字第 0990179854 號			執行單位		烘焙科		
計畫主持人	姓名	程永賢			計畫聯絡人	姓名	陳碧桑		
	電話	05-277-3932 #870				電話	05-277-3932 #872		
	傳真	05-275-1194				傳真	05-275-1194		
	E-mail	m025@mail.cjc.edu.tw				E-mail	m025@mail.cjc.edu.tw		
全程計畫申請補助經費		經常門	497,944 元			本年度核定補助經費(千元)	經常門	497,944 元	
		資本門	\$ 0				資本門	\$ 0	
		合計	497,944 元				合計	497,944 元	
全程計畫學校配合款		0 元			本年度計畫學校配合款		0 元		
全程計畫執行經費		483,895 元			本年度計畫執行經費		483,895 元		
子計畫十	名稱	分項計畫一 提升就業與實務經驗交流計畫			分項計畫二 烘焙產官學界技術與資訊交流計畫				
		烘焙麵食點心丙級證照	烘焙米食點心丙級證照	產學合作教學課程	烘焙產官學界參訪	產學合作教學課程	烘焙技術示範研習		
	主持人	程永賢	程永賢	程永賢	陳怡光	陳怡光	陳怡光		
	協同主持人	陳碧桑 陳怡光	陳碧桑 陳怡光	陳碧桑 陳怡光	陳碧桑 程永賢	陳碧桑 程永賢	陳碧桑 程永賢		

## 壹、子計畫十：提升烘焙科教學品質計畫

### 貳、年度計畫執行成果摘要

本校烘焙科於 99 學年度的為提升教學品質，計畫核心以提升學生專業技術能力交流，激發創新研究、合作學習精神以厚植就業力為目標。子計畫一：「烘焙米食點心丙級證照」9 天、「烘焙麵食點心丙級證照」9 天與「產學合作教學課程」20 小時，子計畫二：「烘焙產官學界參訪」8 場、「烘焙技術示範研習」8 場與「產學合作教學課程」20 小時，共計 6 項活動，在計畫協同主持人的協助與學生的踴躍參與，使原定的目標與成果得以圓滿達成。

### 參、年度計畫執行內容及成果說明

#### 一、計畫目標

本計畫特色在於強化主軸課程，提升技術課程教學成效，激發學生學習動力以利增強就業能力，並提升現有設備支援程度，以結合烘焙糕餅產業需求，開發健康飲食，強化烘焙糕餅服務技術實務交流，開發多元烘焙糕餅教學。

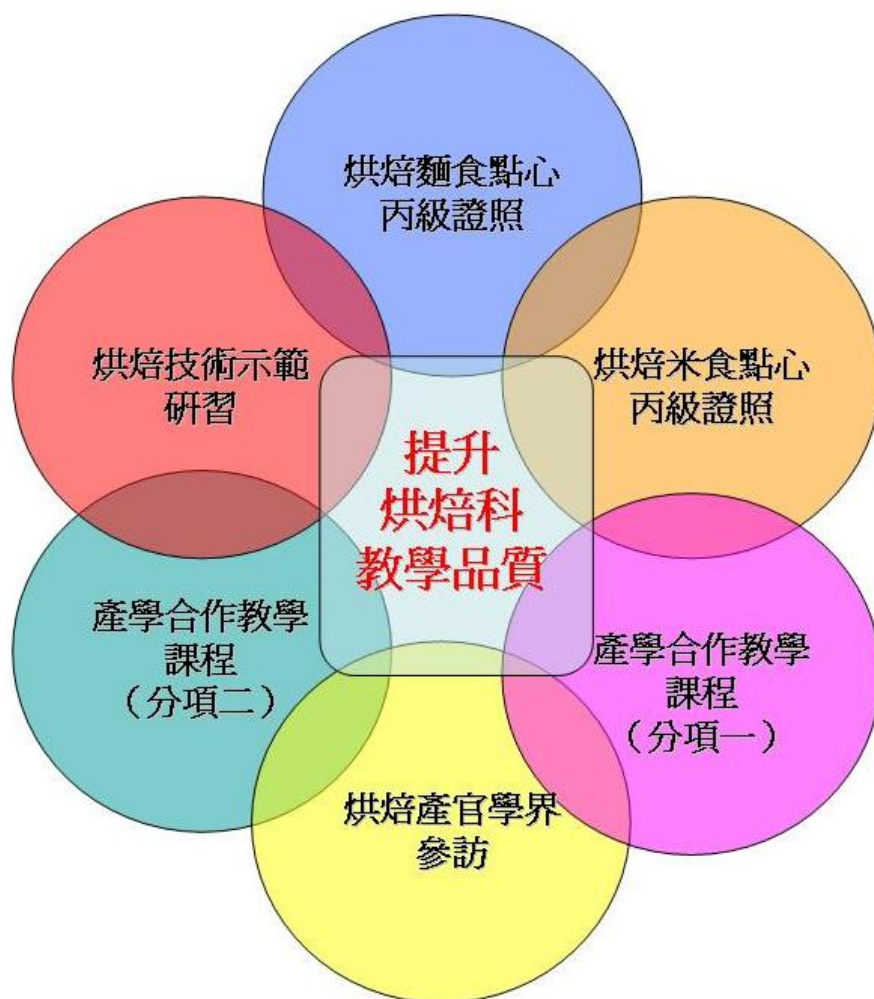
使本校烘焙科（以下簡稱本科）學生厚植就業力，藉由規劃烘焙產官學界技術與資訊交流，強化學生對烘焙市場的敏感度，期能啟發學生引領國內烘焙產業前進國際之策略性營運思考，開創新局。

計畫目標如下：

- (一) 提升學生職業倫理道與基本專業技術能力，強化實務技術教學與提升學習成效，培養主動創新研究，團隊合作學習精神，符合產業需求人才。
- (二) 強化烘焙糕餅廚藝專業課程與服務管理專業課程為兩大主軸，結合烘焙糕餅廚藝產業需求與實務技術交流，強化學生技術能力。
- (三) 規劃及輔導學生參加專業研習及各項技能檢定證照。
- (四) 積極規劃邀請專家蒞校針對專業課程進行專題演講。
- (五) 強化與烘焙產官學界資訊之交流。
- (六) 增進專業技術能力交流，激發創新研究、合作學習精神以厚植就業力。

為達成本科中長程計畫中所訂定之階段性任務及提升系科教學品質，故擬藉此計畫，提升現有師資之專業實務能力及結合產業界共同規劃及發展教學模式。

## 二、總計畫與分項計畫，各分項計畫間的整合架構與互動關係



## 三、計畫管理（執行進度執行指標資源整合情形）

子計畫十分項計畫一 烘焙產官學界技術與資訊交流

間 項目	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	執行 人員
	年2 月	年3 月	年4 月	年5 月	年6 月	年7 月	年8 月	年9 月	年10 月	年11 月	年12 月		
1-1 產 學合 作教 學課 程	訂定實	*											計畫主 持人 共同主 持人 相關單 位
	開放 98 下學期課 程教師申請	*											
	開始實施	*	*	*	*	*							
	相關課程教學回				*	*							
	期末教學成效之						*	*					
	開放 99 上學期課 程教師申請							*					

	開始實施								*	*	*	*	
	相關課程教學回									*	*	*	
	期中教學成效之 評值										*	*	
1-2 配合 建置 專業 教室 暨 實習 場地	現場空間規劃與 調整	*	*										計畫 主持 人 共同 主持 人
	規劃之審核	*											教育 部
	招標、發包		*	*									總務 處
	驗收與空間再調 整				*	*							總務 處
	確立使用流程					*	*						計畫 主持 人
	訂定管理規章							*	*				計畫 主持 人 共同 主持 人
	正式開放供教學 或相關活動使用								*	*	*	*	共同 主持 人
2 建立 補救 教學 課程 開設 證	訂定實施辦法	*	*										計畫 主持 人 共同 主持 人 相關 單位
	開放 98 下學期學 生申請證照班					*							
	開放學生申請競 賽獎補助		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
	開始實施						*	*					
	相關課程教學回 饋調查							*					
	教學成效之評值							*	*	*			

照輔導班																	
3 成果	評值及推廣										*	*	*	*	計畫主持人 共同主持人		
	成果撰寫													*			

子計畫十分項計畫二 烘焙產官學界技術與資訊交流

項目	時間	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	執行人員
		年 1 月	年 2 月	年 3 月	年 4 月	年 5 月	年 6 月	年 7 月	年 8 月	年 9 月	年 10 月	年 11 月	年 12 月	
1. 烘焙產官學界參訪	98 下學期參訪行程規劃	●	●	●										計畫主持人 共同主持人 相關單位
	參訪課程實施			●	●	●	●							
	參訪回饋調查			●	●	●	●							
	參訪成效評值						●	●						
	99 上學期參訪行程規劃								●	●				
	參訪課程實施									●	●	●	●	
	參訪回饋調查									●	●	●	●	
	參訪成效評值												●	
2. 產學合作教學課程	訂定實施辦法		●											計畫主持人 共同主持人 相關單位
	開放 98 下學期課程教師申請		●											
	開始實施		●	●	●	●	●							
	相關課程教學回饋調查		●	●	●	●	●							
	期末教學成效之評值						●	●						
3 烘焙	98 下學期研習課程規劃		●											計畫主持人 共同主持
	98 下學期師資聘用		●											

技術 示範 研習	研習課程實施		●	●	●	●							人 相關單位
	研習回饋調查		●	●	●	●							
	研習成效評值					●	●						
	99 上學期研習課程規 劃												
	99 上學期師資聘用							●					
	研習課程實施								●	●	●	●	
	研習回饋調查								●	●	●	●	
	研習成效評值											●	
4. 成 果	評值及推廣								●	●	●	●	計畫主持 人 共同主持 人
	成果撰寫										●	●	



績效執行指標及執行情形		
預期指標	實際執行情形	
分項計畫一	於 99 學年度上學期完成辦理『烘焙麵食點心丙級證照』活動計 9 日。	依原計劃於 99 學年度上學期辦理活動共 9 日執行完畢。
	於 99 學年度上學期完成辦理『烘焙米食點心丙級證照』活動計 9 日。	依原計劃於 99 學年度上學期辦理活動共 9 日執行完畢。
	於 99 學年度上學期完成辦理『產學合作教學課程』活動計 5 場次。	依原計劃於 99 學年度上學期辦理活動共 5 場次執行完畢。
分項計畫二	於 99 學年度上學期完成辦理『烘焙產官學界參訪』活動計 8 場次。	依原計劃於 99 學年度上學期辦理活動共 8 場次執行完畢。
	於 99 學年度上學期完成辦理『產學合作教學課程』計 10 場次。	依原計劃於 99 學年度上學期辦理共 10 場次執行完畢。
	於 99 學年度上學期完成辦理『烘焙技術示範研習』活動計 8 場次。	依原計劃於 99 學年度上學期辦理活動共 8 場次執行完畢。

#### 四、計畫實施方式

本子計畫共分成二項分項計畫依序執行，分項計畫一：「提升就業與實務經驗交流計畫」；分項計畫二：「烘焙產官學界技術與資訊交流計畫」；以營造出可以提供師生健康、自主學習成長的空間為共同目標：

##### (一)分項計畫一：提升就業與實務經驗交流計畫

於 99 學年度第 1 學期舉辦『烘焙麵食點心丙級證照』活動計 9 日、『烘焙米食點心丙級證照』活動計 9 日與『產學合作教學課程』活動計 5 場次，活動詳細內容如下：

##### 1、99 學年度第 1 學期「提升就業與實務經驗交流計畫」

###### (1) 活動目的：

- 利用技術研習課程與產學合作教學課程輔助平時課程，同時發揮技術增長協助需要考證照的同學，達到共同成長、共同進步與增廣目的。
- 透過本技術研習活動，誘發每位學員的向心力，促進群體團結能力，能夠一同分享技術箇中技巧和產業寶貴經驗。
- 藉由本研習活動，為每位學員技術輔導，適時適地解決個人或團體的困境，並且增益本所不能。

###### (2) 參加人員：詳見活動時程表

- (3) 活動時間：99 學年度第 1 學期。  
 (4) 活動地點：詳見活動時程表  
 (5) 活動流程與內容：

子計畫一「提升就業與實務經驗交流計畫」活動時程表

1. 『烘焙麵食點心丙級證照』

日期	上課時間	課程內容	上課教室/人數
9/19(日)	14:00-17:00	術科評分、工具使用、烘焙計算說明與介紹	烘焙科一 專業教室與麵食 機具設備/30 人
9/26(日)	08:10-14:10	烘焙麵食技能(一):冷水麵產品示範、實作、產品講解	
10/01(五)	14:00-17:00	冷水麵產品術科評分、工具使用、烘焙計算說明與介紹	
10/06(三)	08:10-14:10	烘焙麵食技能(一):溫水麵產品示範、實作、產品講解	
10/08(五)	14:00-17:00	溫水麵產品術科評分、工具使用、烘焙計算說明與介紹	
10/13(三)	08:10-14:10	烘焙麵食技能(一):燙麵產品示範、實作、產品講解	
10/15(五)	14:00-17:00	燙麵產品術科評分、工具使用、烘焙計算說明與介紹	
10/22(五)	08:10-14:10	烘焙麵食技能(一):燒餅麵產品示範、實作、產品講解	
10/29(五)	14:00-17:00	燒餅麵產品術科評分、工具使用、烘焙計算說明與介紹	
11/5(五)	08:10-14:10	烘焙麵食技能(一):發麵產品示範、實作、產品講解	
11/10(三)	14:00-17:00	發麵產品術科評分、工具使用、烘焙計算說明與介紹	

## 2. 『烘焙米食點心丙級證照』

日期	上課時間	課程內容	上課教室/人數
10/2(六)	8:10-17:30	米食技能術科評分標準、米食工具使用介紹、烘焙計算、試題說明與介紹	烘焙科一 專業教室與米 食機具設備/30 人
10/3(日)	8:10-17:30	烘焙烘焙米食技能(一):米粒型產品示範、實作、產品講解	
10/10(日)	8:10-17:30	烘焙烘焙米食技能(一):米粒型產品示範、實作、產品講解	
10/17(日)	8:10-17:30	烘焙烘焙米食技能(一):粥品型產品示範、實作、產品講解	
10/24(日)	8:10-17:30	烘焙烘焙米食技能(一):米漿型產品示範、實作、產品講解	
10/31(日)	8:10-17:30	烘焙烘焙米食技能(一):一般漿糰型產品示範、實作、產品講解	
11/7(日)	8:10-17:30	烘焙烘焙米食技能(一):一般漿糰型產品示範、實作、產品講解	
11/13(六)	8:10-17:30	烘焙烘焙米食技能(一):熟粉類產品示範、實作、產品講解	
11/20(六)	8:10-17:30	烘焙烘焙米食技能(一):膨發類產品示範、實作、產品講解	

## 3. 『產學合作教學課程』

日期	上課時間	課程內容	協同教師	上課教室/班級
10/25(一)	08:10-12:15	麵包烘焙/ 藝術麵包變化	業界教師/ 蔡銘	烘焙科一 專業教室與烘 焙機具設備/烘 一 A
11/1(一)	08:10-12:15	麵包烘焙/ 可頌麵包	業界教師/ 蔡銘	
11/8(一)	08:10-12:15	麵包烘焙/ 丹麥麵包	業界教師/ 蔡銘	
11/15(一)	08:10-12:15	麵包烘焙/ 歐洲手工麵包	業界教師/ 蔡銘	
10/22(一)	08:10-12:15	麵包烘焙/ 天然俊種、魯邦菌種	業界教師/ 李永評	

### (二)分項計畫二：烘焙產官學界技術與資訊交流計畫

於 98 學年度第 2 學期與 99 學年度第 1 學期舉辦『烘焙產官學界參訪』活動

計 8 場、『產學合作教學課程』活動計 10 場次與『烘焙技術示範研習』活動計 8 場，活動詳細內容如下：

1、99 學年度第 1 學期「烘焙產官學界技術與資訊交流計畫」

(1) 活動目的：

- a. 透過參訪活動，增進每位學生對產官學界的認識與體驗，進而誘發學生對未來之職涯規劃。
- b. 透過研習課程使學生了解與國際接軌應需具備之專業技術能力與資訊。
- c. 藉由產學合作教學活動，促進科內教師有多元化教學技巧交流之契機，並使學生與業界專家學者面對面，即時性的提問與溝通，讓學生由業界專家方面取得最直接的解答。

(2) 參加人員：詳見活動時程表。

(3) 活動時間：98 學年度第 2 學期與 99 學年度第 1 學期。

(4) 活動地點：詳見活動時程表。

(5) 活動流程與內容：

## 子計畫二「烘焙產官學界技術與資訊交流計畫」活動時程表

### 1. 「烘焙產官學界參訪」

場次	日期	活動班級	參訪時數	活動地點	參訪人數
1	99年10月2日 (星期六)	烘一A 烘二A	8	義美食品/白木屋食品	43
2	99年10月4日 (星期一)	烘一A 烘二A	8	鹿港玉珍齋餅店/明道大學	43
3	99年10月11日 (星期一)	烘一A 烘二A	8	統一企業新市總廠/正慈食品/善化酒廠	43
4	99年10月18日 (星期一)	烘一A 烘二A	8	洽發麵粉廠/福祿壽酒廠	43
5	99年10月20日 (星期三)	烘二A	8	饌記食品行/光泉公司嘉義廠	30
6	99年10月25日 (星期一)	烘二A	8	太陽堂/弘光科技大學	30
7	99年10月27日 (星期三)	烘二A	8	伊莎貝爾喜餅公司/中興穀堡	30
8	99年11月3日 (星期三)	烘二A	8	穀盛股份有限公司/源順製油	30

## 2. 『產學合作教學課程』

場次	日期	活動班級	課程時數	課程內容	講師	上課人數
1	99年10月7日 (星期四)	烘一A 烘二A	2	【烘焙行銷】 品牌文化行銷	王文敏	43
2	99年10月7日 (星期四)	烘一A 烘二A	2	【烘焙概論】 麵粉製程	陳澄濤	43
3	99年10月14日 (星期四)	烘一A 烘二A	2	【烘焙行銷】 網路行銷	張秋琴	43
4	99年10月14日 (星期四)	烘一A 烘二A	2	【烘焙概論】 麵粉應用	莊銘傑	43
5	99年10月21日 (星期四)	烘一A 烘二A	2	【校內實習I】 奶凍捲、核桃球	劉政榮	43
6	99年10月28日 (星期四)	烘一A 烘二A	2	【校內實習I】 西點伴手禮	蔡 銘	43
7	99年11月1日 (星期一)	烘一A 烘二A	2	【校內實習II】 歐式麵包伴手禮	吳寶仁	43
8	99年11月4日 (星期四)	烘一A 烘二A	2	【烘焙概論】 烘焙業之經營與 行銷	葉淑惠	43
9	99年11月15日 (星期一)	烘一A 烘二A	2	【校內實習II】 北海道戚風蛋糕 、桂圓蛋糕	劉政榮	43
10	99年11月22日 (星期一)	烘一A 烘二A	2	【校內實習II】 波蘭菌種	黃東慶	43

### 3. 『烘焙技術示範研習』

編號	日期	活動班級	課程時數	課程內容	講師	上課人數
1	99年4月30日 (星期五)	烘二A (已畢業)	8	歐式點心大廚示範	張鑫順	30
2	99年9月25日 (星期六)	烘一A 烘二A	8	時尚蛋糕秀	劉政榮	30
3	99年10月9日 (星期六)	烘一A 烘二A	8	特色手工軟糖	吳招親	43
4	99年10月16日 (星期六)	烘一A 烘二A	8	時尚手工巧克力	李國溢	43
5	99年10月23日 (星期六)	烘一A 烘二A	8	特色手工牛軋糖	郭淑桂	43
6	99年10月30日 (星期六)	烘一A 烘二A	8	創意西點蛋糕	蔡 銘	43
7	99年11月6日 (星期六)	烘一A 烘二A	8	創意歐式麵包	吳寶仁	43
8	99年11月14日 (星期日)	烘一A 烘二A	8	創意中式點心	潘美玲	43

#### 五、人力運用情形說明

子計畫十	主持人	協同主持人	工作人員
計畫之規劃	程永賢 陳怡光		
計畫之檢視與說明	程永賢 陳怡光		
「烘焙米食點心丙級證照」	程永賢	陳怡光 陳碧桑	黃致菁
「烘焙麵食點心丙級證照」	程永賢	陳怡光 陳碧桑	黃致菁
「產學合作教學課程」 (分項一)	程永賢	陳怡光 陳碧桑	黃致菁
「烘焙產官學界參訪」	陳怡光	程永賢 陳碧桑	黃致菁
「產學合作教學課程」 (分項二)	陳怡光	程永賢 陳碧桑	黃致菁
「烘焙技術示範研習」	陳怡光	程永賢 陳碧桑	黃致菁

結案報告撰寫	程永賢 陳怡光	陳碧桑	黃致菁
--------	------------	-----	-----

## 六、年度計畫執行成效

### 「子計畫十：提升烘焙科教學品質計畫」質化自我評核管控機制之規劃

子計畫十 質化查核執行情形一覽表

計畫名稱	99 年度查核點	執行進度			備註
		超前	符合	落後	
分項計畫一 提升就業與實務經驗交流 計畫	實施產學合作教學課程		V		
	配合增建置中式麵食設備		V		
	實施補教教學措施		V		
	開設中式點心(麵食、米食)丙級技術士技能檢定證照班輔導		V		
分項計畫二 烘焙產官學界技術與資訊 交流計畫	烘焙產官學界參訪		V		
	烘焙產官學界參訪		V		
	烘焙技術示範研習		V		

### 「子計畫十：提升烘焙科教學品質計畫」量化自我評核管控機制之規劃

子計畫十計畫 量化查核執行情形一覽表

計畫名稱	99 年度查核點	99 年度		備註
		目標值	達成值	
分項計畫一 提升就業與實務經驗交流計畫	實施產學合作教學課程(4小時/班次)	5	5	5 班次 *4
	增建置中式麵食設備(間數)	1	1	
	實施補教教學措施(班級數)	2	2	
	補教教學提升學習成效(人數/班)	30	30	
	開設中式麵食丙級技術士與中式米食丙級技術士技能檢定證照班輔導(人數/班)	30	30	



	中式麵食丙級技術士與中式米食丙級技術士技能檢定通過率(%)	< 90	< 90	
分項計畫二 烘焙產官學界技術與資訊交流計畫	烘焙產官學界參訪 (小時/學期/班)	30	30	
	實施產學合作教學課程 (小時/週/班)	2	2	
	烘焙技術示範研習 (小時/月/班)	8	8	

#### 肆、經費運用情形(請見附件執行清冊)

#### 伍、所面臨問題與因應措施

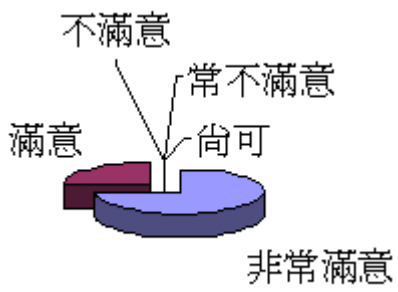
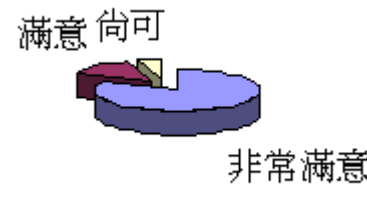
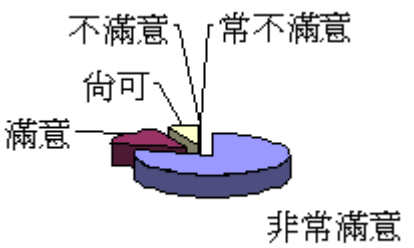
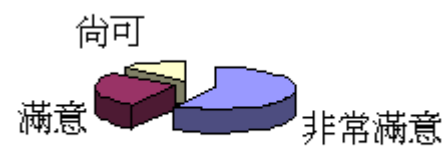
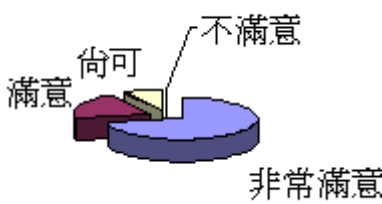
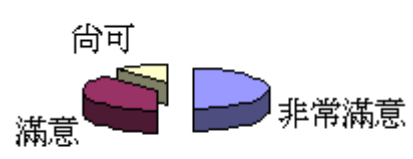
計畫執行遭遇困難
<p>1. 「烘焙米食點心丙級證照」、「烘焙麵食點心丙級證照」計畫為與科上全體學生之平日課程時間錯開參與，必須安排在假日與空堂進行；因此，為期近2個月的時間，學生皆須於假日到校參加計劃排訂之課程。學生可學習應用發揮研發創新產品能力與證照考試，學習狀況良好。</p> <p>2. 「烘焙產官學界參訪」之參訪單位，假日多無法配合參訪，必須安排於平日；由於本科本學期之課程緊湊，因此壓縮了可安排之時間。</p> <p>3. 「烘焙技術示範研習」計畫為與科上全體學生之平日課程時間錯開，必須安排在假日進行；因此，為期近2個月的時間，學生皆須於假日到校參加計劃排訂之課程。平日課程緊湊加上假日需到校上課，導致部分學生於參加假日研習課程時學習狀況與反應不佳。</p>
因應措施
<p>1. 開學前先將排定研習時間確認，與各課程老師先行商討，調整課程安排，以避免計畫執行之時程安排困擾。</p> <p>2. 為改善學生學習狀況及反應，未來在進行類似計畫時，上課時段應加以調整。</p>

99 年提昇教學品質計畫  
「產學合作教學課程」活動辦理回饋表

99 年 10 月 25 日（星期一）人數：17 人 單位(人)

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
您對本課程主題安排之滿意程度	75%	25%	0%	0%	0%
您對主演講者整體表現滿意程度	82%	13%	5%	0%	0%
課課程時間的安排	79%	15%	6%	0%	0%
活動場地(地點)的安排	59%	27%	14%	0%	0%
對烘焙技/術趨勢了解的幫助	72%	20%	8%	0%	0%
對未來職涯規劃的幫助	53%	41%	12%	0%	0%

## 〈統計圖表〉

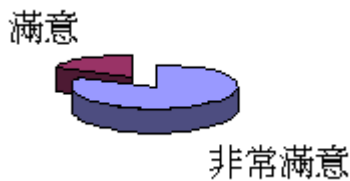
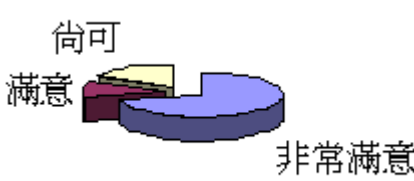
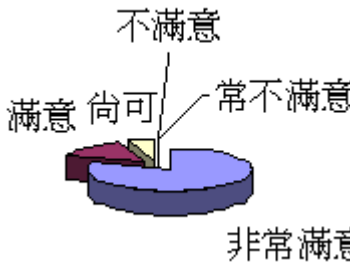
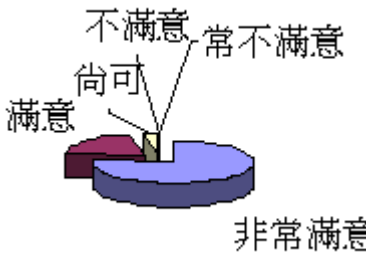

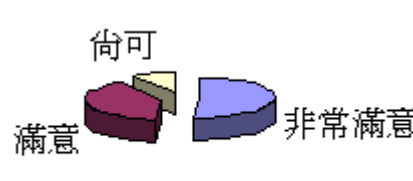
一、活動課程	
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	(二)您對主講者整體表現的滿意程度
 <p>不滿意 常不滿意 滿意 尚可 非常滿意</p>	 <p>滿意 尚可 非常滿意</p>
二、活動整體安排方面	
(一)課程時間的安排	(二)活動場地(地點)的安排
 <p>不滿意 常不滿意 滿意 尚可 非常滿意</p>	 <p>尚可 滿意 非常滿意</p>
(三)餐點安排	(四)對您未來教學(工作)的幫助
 <p>滿意 尚可 不滿意 非常滿意</p>	 <p>尚可 滿意 非常滿意</p>

99 年提昇教學品質計畫  
「產學合作教學課程」活動辦理回饋表

99 年 11 月 1 日（星期一）人數：17 人 單位(人)

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
您對本課程主題安排之滿意程度	82%	18%	0%	0%	0%
您對主演講者整體表現滿意程度	71%	11%	18%	0%	0%
課課程時間的安排	80%	15%	5%	0%	0%
活動場地(地點)的安排	77%	20%	3%	0%	0%
對烘焙技/術趨勢了解的幫助	85%	15%	0%	0%	0%
對未來職涯規劃的幫助	51%	40%	9%	0%	0%

## 〈統計圖表〉

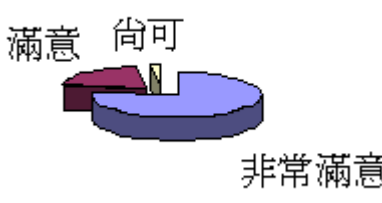
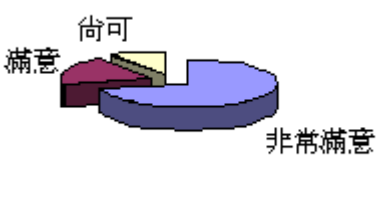
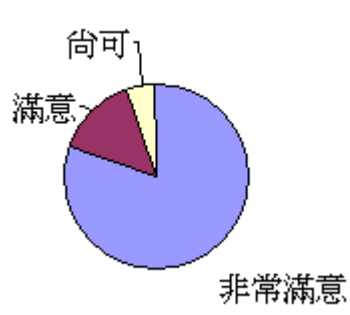
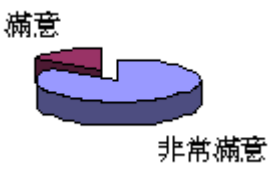
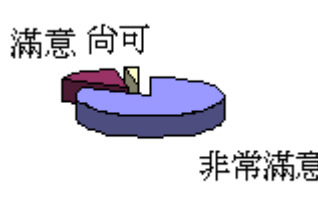
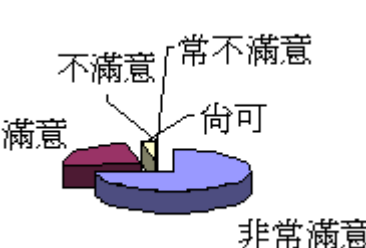
一、活動課程	
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	(二)您對主講者整體表現的滿意程度
 <p>滿意</p> <p>非常滿意</p>	 <p>尚可</p> <p>滿意</p> <p>非常滿意</p>
二、活動整體安排方面	
(一)課程時間的安排	(二)活動場地(地點)的安排
 <p>不滿意</p> <p>滿意</p> <p>尚可</p> <p>常不滿意</p> <p>非常滿意</p>	 <p>不滿意</p> <p>滿意</p> <p>尚可</p> <p>常不滿意</p> <p>非常滿意</p>
(三)餐點安排	(四)對您未來教學(工作)的幫助
 <p>滿意</p> <p>非常滿意</p>	 <p>尚可</p> <p>滿意</p> <p>非常滿意</p>

99 年提昇教學品質計畫  
「產學合作教學課程」活動辦理回饋表

99 年 11 月 8 日（星期一）人數：17 人 單位(人)

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
您對本課程主題安排之滿意程度	77%	21%	2%	0%	0%
您對主演講者整體表現滿意程度	71%	19%	10%	0%	0%
課課程時間的安排	80%	15%	5%	0%	0%
活動場地(地點)的安排	85%	15%	0%	0%	0%
對烘焙技/術趨勢了解的幫助	82%	15%	3%	0%	0%
對未來職涯規劃的幫助	74%	23%	3%	0%	0%

## 〈統計圖表〉

一、活動課程	
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	(二)您對主講者整體表現的滿意程度
 <p style="margin-top: 10px;">滿意 尚可 非常滿意</p>	 <p style="margin-top: 10px;">滿意 尚可 非常滿意</p>
二、活動整體安排方面	
(一)課程時間的安排	(二)活動場地(地點)的安排
 <p style="margin-top: 10px;">滿意 尚可 非常滿意</p>	 <p style="margin-top: 10px;">滿意 非常滿意</p>
(三)餐點安排	(四)對您未來教學(工作)的幫助
 <p style="margin-top: 10px;">滿意 尚可 非常滿意</p>	 <p style="margin-top: 10px;">不滿意 常不滿意 滿意 尚可 非常滿意</p>

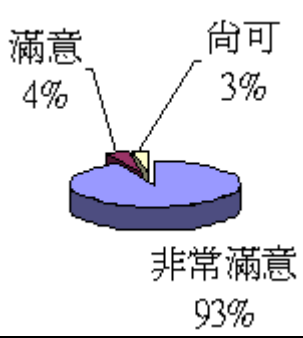
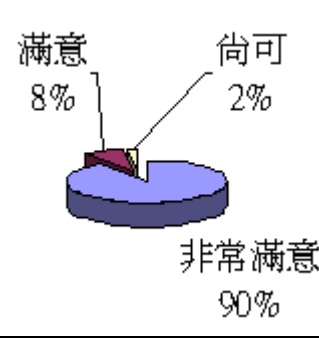
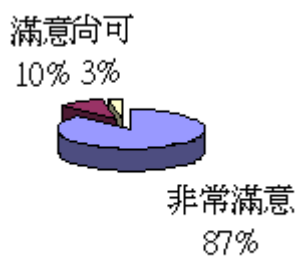
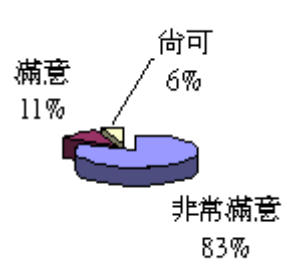
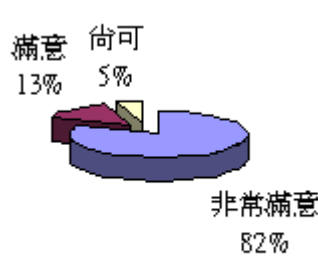
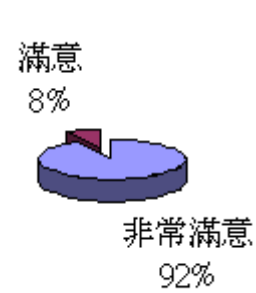
99 年提昇教學品質計畫  
「產學合作教學課程」活動辦理回饋表

99年11月15日(星期一) 人數：17人 單位(人)

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
您對本課程主題安排之滿意程度	93%	4%	3%	0%	0%
您對主演講者整體表現滿意程度	90%	8%	2%	0%	0%
課課程時間的安排	87%	10%	3%	0%	0%
活動場地(地點)的安排	83%	11%	6%	0%	0%
對烘焙技/術趨勢了解的幫助	82%	13%	5%	0%	0%
對未來職涯規劃的幫助	92%	8%	0%	0%	0%



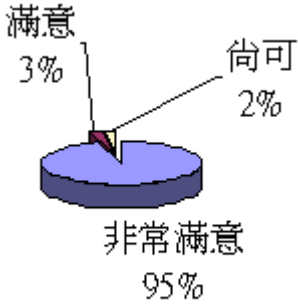
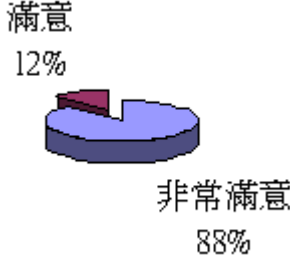
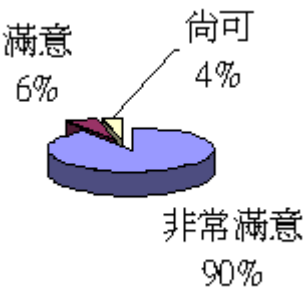
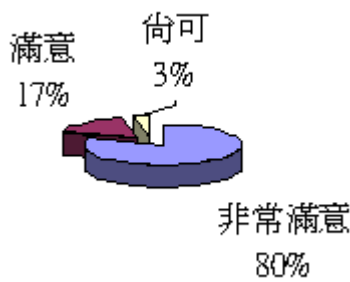
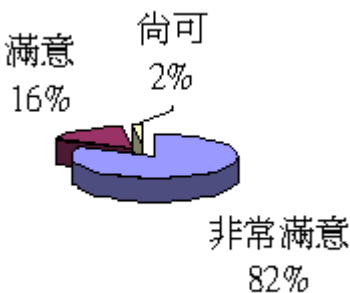
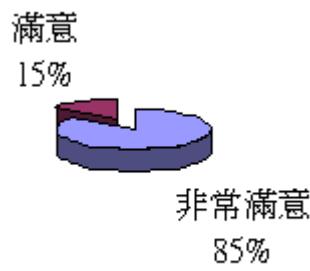
## 〈統計圖表〉

一、活動課程	
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	(二)您對主講者整體表現的滿意程度
 <p>滿意 4% 尚可 3% 非常滿意 93%</p>	 <p>滿意 8% 尚可 2% 非常滿意 90%</p>
二、活動整體安排方面	
(一)課程時間的安排	(二)活動場地(地點)的安排
 <p>滿意 10% 尚可 3% 非常滿意 87%</p>	 <p>滿意 11% 尚可 6% 非常滿意 83%</p>
(三)餐點安排	(四)對您未來教學(工作)的幫助
 <p>滿意 13% 尚可 5% 非常滿意 82%</p>	 <p>滿意 8% 非常滿意 92%</p>

99年11月22日(星期一) 人數：17人 單位(人)

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
您對本課程主題安排之滿意程度	95%	3%	2%	0%	0%
您對主演講者整體表現滿意程度	88%	12%	0%	0%	0%
課課程時間的安排	90%	6%	4%	0%	0%
活動場地(地點)的安排	80%	17%	3%	0%	0%
對烘焙技/術趨勢了解的幫助	82%	16%	2%	0%	0%
對未來職涯規劃的幫助	85%	15%	0%	0%	0%

## 〈統計圖表〉

一、活動課程	
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	(二)您對主講者整體表現的滿意程度
 <p>滿意 3%</p> <p>尚可 2%</p> <p>非常滿意 95%</p>	 <p>滿意 12%</p> <p>非常滿意 88%</p>
二、活動整體安排方面	
(一)課程時間的安排	(二)活動場地(地點)的安排
 <p>滿意 6%</p> <p>尚可 4%</p> <p>非常滿意 90%</p>	 <p>滿意 17%</p> <p>尚可 3%</p> <p>非常滿意 80%</p>
(三)餐點安排	(四)對您未來教學(工作)的幫助
 <p>滿意 16%</p> <p>尚可 2%</p> <p>非常滿意 82%</p>	 <p>滿意 15%</p> <p>非常滿意 85%</p>

99 年提昇教學品質計畫  
「中式米時證照班」活動辦理回饋表

人數：30 人 單位(人)

一、活動課程：	非常 滿意	滿意	尚 可	不 滿 意	常不 滿意
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	3	25	13	2	1
(二)您對主講者整體表現的滿意程度	5	23	10	5	1
二、活動整體安排方面					
(一)課程時間的安排	6	6	28	3	1
(二)活動場地(地點)的安排	3	16	21	3	1
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	3	22	16	2	1
(四)對未來職涯規劃的幫助	3	20	18	2	1

## 〈統計圖表〉

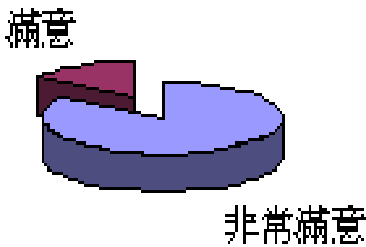
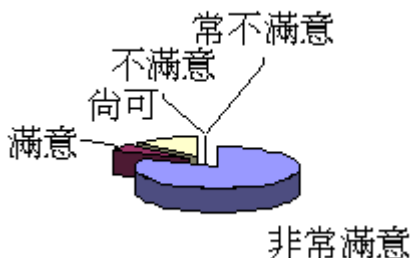
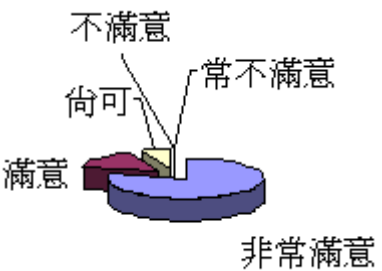
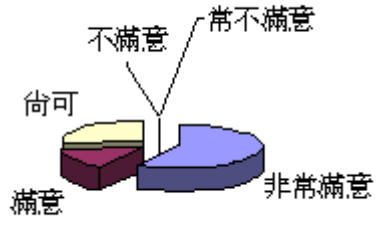
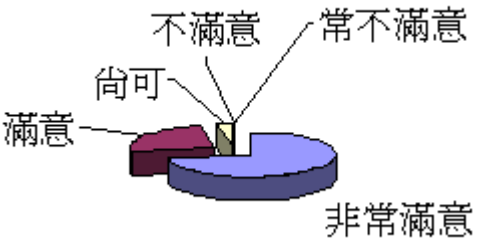
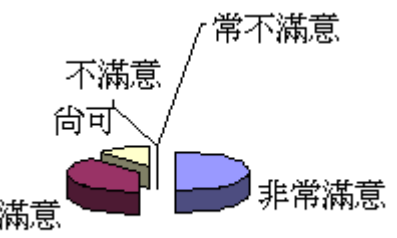
一、活動課程	
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	(二)您對主講者整體表現的滿意程度
二、活動整體安排方面	
(一)課程時間的安排	(二)活動場地(地點)的安排
(三)餐點安排	(四)對您未來教學(工作)的幫助

99 年提昇教學品質計畫  
 「中式麵時證照班」活動辦理回饋表

人數：30 人 單位(人)

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿
您對本課程主題安排之滿意程度	85%	15%	0%	0%	0%
您對主演講者整體表現滿意程度	82%	5%	13%	0%	0%
課課程時間的安排	79%	15%	6%	0%	0%
活動場地(地點)的安排	59%	15%	26%	0%	0%
對烘焙技/術趨勢了解的幫助	72%	25%	3%	0%	0%
對未來職涯規劃的幫助	50%	38%	12%	0%	0%

## 〈統計圖表〉

一、活動課程	
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	(二)您對主講者整體表現的滿意程度
 <p style="text-align: center;">滿意</p> <p style="text-align: center;">非常滿意</p>	 <p style="text-align: center;">常不滿意</p> <p style="text-align: center;">不滿意</p> <p style="text-align: center;">尚可</p> <p style="text-align: center;">滿意</p> <p style="text-align: center;">非常滿意</p>
二、活動整體安排方面	
(一)課程時間的安排	(二)活動場地(地點)的安排
 <p style="text-align: center;">不滿意</p> <p style="text-align: center;">尚可</p> <p style="text-align: center;">滿意</p> <p style="text-align: center;">非常滿意</p>	 <p style="text-align: center;">不滿意</p> <p style="text-align: center;">常不滿意</p> <p style="text-align: center;">尚可</p> <p style="text-align: center;">滿意</p> <p style="text-align: center;">非常滿意</p>
(三)餐點安排	(四)對您未來教學(工作)的幫助
 <p style="text-align: center;">不滿意</p> <p style="text-align: center;">常不滿意</p> <p style="text-align: center;">尚可</p> <p style="text-align: center;">滿意</p> <p style="text-align: center;">非常滿意</p>	 <p style="text-align: center;">常不滿意</p> <p style="text-align: center;">不滿意</p> <p style="text-align: center;">尚可</p> <p style="text-align: center;">滿意</p> <p style="text-align: center;">非常滿意</p>

99 年提昇教學品質計畫

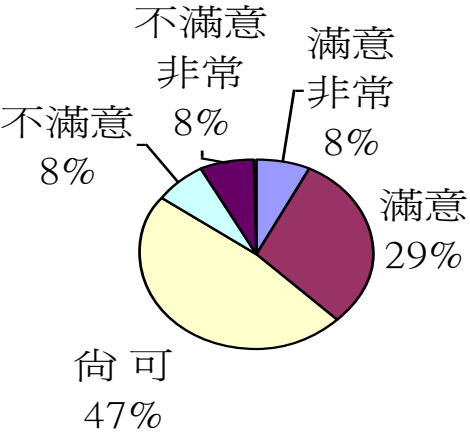
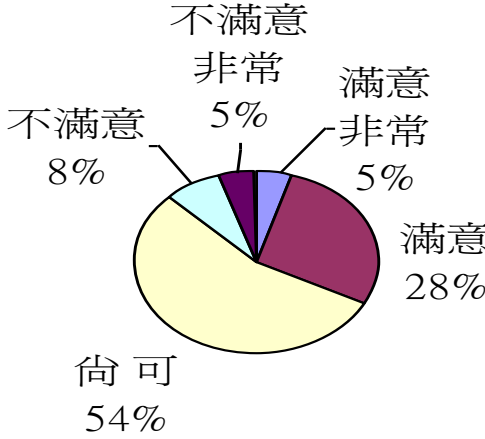
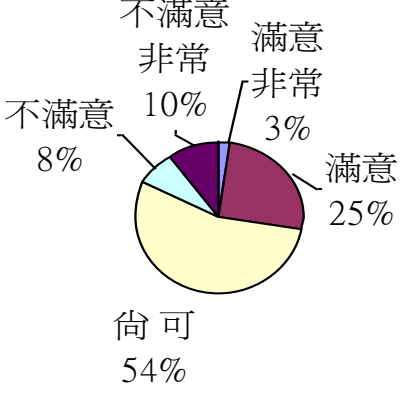
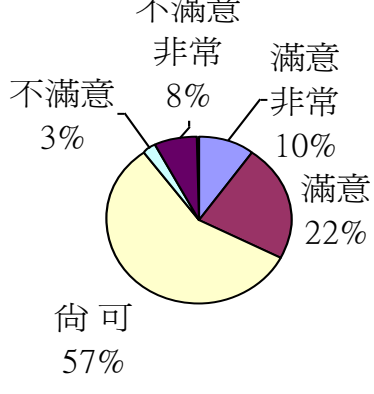
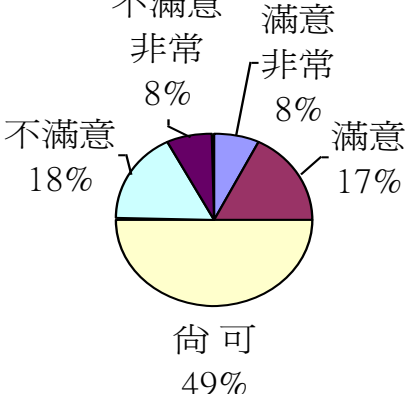
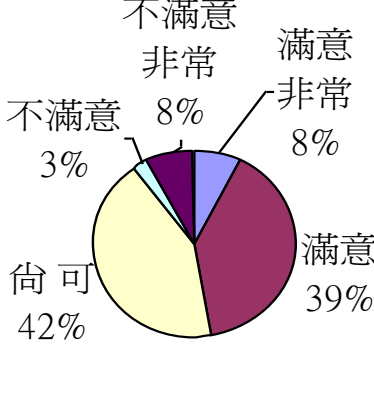
「烘焙產官學界參訪」活動辦理回饋表

99 年 10 月 2 日 (星期六) 人數：43 人 單位(人)

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1.我覺得參訪單位的導覽和解說清楚詳盡	3	13	20	3	3
2.我覺得這次的「烘焙產官學界參訪」活動收穫不少	2	12	24	3	2
3.我覺得「烘焙產官學界參訪」的活動進行方式不錯	1	11	24	3	4
4.我希望以後還有類似「烘焙產官學界參訪」的活動	4	10	25	1	3
5.我會和別人分享參與「烘焙產官學界參訪」活動的心得和收穫	3	8	21	8	3
6.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，增加我對烘焙產業、食品產業的工作環境與工作內容有更進一步的認識。	3	17	18	1	3
7.「烘焙產官學界參訪」活動，印證了我在學校所學到的專業知識和專題課程	3	16	19	1	3
8.「烘焙產官學界參訪」使我了解工作衛生與產品品質的重要性	6	15	17	2	3
9.「烘焙產官學界參訪」活動讓我感受到，未來我可以在烘焙產業中擔任何角色與職責	3	15	17	4	3
10.藉由「烘焙產官學界參訪」活動，讓我察覺到我在日後可以加強哪方面的學習	3	12	22	3	3
11.「烘焙產官學界參訪」活動我對未來即將加入成為烘焙產業的一員感到期待	2	13	21	4	3
12.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，對我預先了解校外實習課程的工作環境有所幫助	3	12	20	4	3



## 〈統計圖表〉

<p>1.我覺得參訪單位的導覽和解說清楚詳盡</p>	<p>2.我覺得這次的「烘焙產官學界參訪」活動收穫不少</p>
 <p>不滿意 8% 不滿意 8% 不滿意 非常 8% 滿意 29% 滿意 非常 8% 尚可 47%</p>	 <p>不滿意 8% 不滿意 非常 5% 滿意 28% 滿意 非常 5% 尚可 54%</p>
<p>3.我覺得「烘焙產官學界參訪」的活動進行方式不錯</p>	<p>4.我希望以後還有類似「烘焙產官學界參訪」的活動</p>
 <p>不滿意 8% 不滿意 非常 10% 滿意 25% 滿意 非常 3% 尚可 54%</p>	 <p>不滿意 3% 不滿意 非常 8% 滿意 22% 滿意 非常 10% 尚可 57%</p>
<p>5.我會和別人分享參與「烘焙產官學界參訪」活動的心得和收穫。</p>	<p>6.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，增加我對烘焙產業、食品產業的工作環境與工作內容有更進一步的認識。</p>
 <p>不滿意 18% 不滿意 非常 8% 滿意 17% 滿意 非常 8% 尚可 49%</p>	 <p>不滿意 3% 不滿意 非常 8% 滿意 39% 滿意 非常 8% 尚可 42%</p>

<p>7. 「烘焙產官學界參訪」活動，印證了我在學校所學到的專業知識和專題課程</p>	<p>8. 「烘焙產官學界參訪」使我了解工作衛生與產品品質的重要性。</p>																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>不滿意</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>非常</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>37%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>44%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	不滿意	3%	非常	8%	滿意	37%	尚可	44%	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>不滿意</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>非常</td> <td>13%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>35%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>39%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	不滿意	5%	非常	13%	滿意	35%	尚可	39%
Category	Percentage																				
不滿意	3%																				
非常	8%																				
滿意	37%																				
尚可	44%																				
Category	Percentage																				
不滿意	5%																				
非常	13%																				
滿意	35%																				
尚可	39%																				
<p>9. 「烘焙產官學界參訪」活動讓我感受到，未來我可以在烘焙產業中擔任何角色與職責。</p>	<p>10. 藉由「烘焙產官學界參訪」活動，讓我察覺到我在日後可以加強哪方面的學習。</p>																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>不滿意</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>非常</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>35%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>39%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	不滿意	10%	非常	8%	滿意	35%	尚可	39%	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>不滿意</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>非常</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>27%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>49%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	不滿意	8%	非常	8%	滿意	27%	尚可	49%
Category	Percentage																				
不滿意	10%																				
非常	8%																				
滿意	35%																				
尚可	39%																				
Category	Percentage																				
不滿意	8%																				
非常	8%																				
滿意	27%																				
尚可	49%																				
<p>11. 「烘焙產官學界參訪」活動我對未來即將加入成為烘焙產業的一員感到期待。</p>	<p>12. 我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，對我預先了解校外實習課程的工作環境有所幫助。</p>																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>不滿意</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>非常</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>47%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	不滿意	10%	非常	5%	滿意	30%	尚可	47%	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>不滿意</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>非常</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>27%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>47%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	不滿意	10%	非常	8%	滿意	27%	尚可	47%
Category	Percentage																				
不滿意	10%																				
非常	5%																				
滿意	30%																				
尚可	47%																				
Category	Percentage																				
不滿意	10%																				
非常	8%																				
滿意	27%																				
尚可	47%																				

99 年提昇教學品質計畫  
「烘焙產官學界參訪」活動辦理回饋表

99 年 10 月 4 日（星期一）人數：43 人 單位(人)

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1.我覺得參訪單位的導覽和解說清楚詳盡	4	12	21	4	1
2.我覺得這次的「烘焙產官學界參訪」活動收穫不少	2	14	23	2	1
3.我覺得「烘焙產官學界參訪」的活動進行方式不錯	3	14	20	4	1
4.我希望以後還有類似「烘焙產官學界參訪」的活動	4	10	25	2	1
5.我會和別人分享參與「烘焙產官學界參訪」活動的心得和收穫	3	11	22	6	1
6.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，增加我對烘焙產業、食品產業的工作環境與工作內容有更進一步的認識。	3	9	25	4	1
7.「烘焙產官學界參訪」活動，印證了我在學校所學到的專業知識和專題課程	2	15	20	4	1
8.「烘焙產官學界參訪」使我了解工作衛生與產品品質的重要性	6	14	19	3	1
9.「烘焙產官學界參訪」活動讓我感受到，未來我可以在烘焙產業中擔任何角色與職責	1	19	20	2	1
10.藉由「烘焙產官學界參訪」活動，讓我察覺到我在日後可以加強哪方面的學習	2	12	23	4	1
11.「烘焙產官學界參訪」活動我對未來即將加入成為烘焙產業的一員感到期待	2	12	24	3	1
12.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，對我預先了解校外實習課程的工作環境有所幫助	2	16	19	4	1

## 〈統計圖表〉

<p>1.我覺得參訪單位的導覽和解說清楚詳盡</p>	<p>2.我覺得這次的「烘焙產官學界參訪」活動收穫不少</p>																								
<table border="1"> <caption>Item 1: 導覽和解說清楚詳盡</caption> <thead> <tr> <th>滿意程度</th> <th>百分比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>不滿意非常</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>49%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>28%</td> </tr> <tr> <td>滿意非常</td> <td>10%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意程度	百分比	不滿意非常	3%	不滿意	10%	尚可	49%	滿意	28%	滿意非常	10%	<table border="1"> <caption>Item 2: 活動收穫不少</caption> <thead> <tr> <th>滿意程度</th> <th>百分比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>不滿意非常</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>54%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>33%</td> </tr> <tr> <td>滿意非常</td> <td>5%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意程度	百分比	不滿意非常	3%	不滿意	5%	尚可	54%	滿意	33%	滿意非常	5%
滿意程度	百分比																								
不滿意非常	3%																								
不滿意	10%																								
尚可	49%																								
滿意	28%																								
滿意非常	10%																								
滿意程度	百分比																								
不滿意非常	3%																								
不滿意	5%																								
尚可	54%																								
滿意	33%																								
滿意非常	5%																								
<p>3.我覺得「烘焙產官學界參訪」的活動進行方式不錯</p>	<p>4.我希望以後還有類似「烘焙產官學界參訪」的活動</p>																								
<table border="1"> <caption>Item 3: 活動進行方式不錯</caption> <thead> <tr> <th>滿意程度</th> <th>百分比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>不滿意非常</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>46%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>33%</td> </tr> <tr> <td>滿意非常</td> <td>8%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意程度	百分比	不滿意非常	3%	不滿意	10%	尚可	46%	滿意	33%	滿意非常	8%	<table border="1"> <caption>Item 4: 希望還有類似活動</caption> <thead> <tr> <th>滿意程度</th> <th>百分比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>不滿意非常</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>59%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>23%</td> </tr> <tr> <td>滿意非常</td> <td>10%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意程度	百分比	不滿意非常	3%	不滿意	5%	尚可	59%	滿意	23%	滿意非常	10%
滿意程度	百分比																								
不滿意非常	3%																								
不滿意	10%																								
尚可	46%																								
滿意	33%																								
滿意非常	8%																								
滿意程度	百分比																								
不滿意非常	3%																								
不滿意	5%																								
尚可	59%																								
滿意	23%																								
滿意非常	10%																								
<p>5.我會和別人分享參與「烘焙產官學界參訪」活動的心得和收穫。</p>	<p>6.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，增加我對烘焙產業、食品產業的工作環境與工作內容有更進一步的認識。</p>																								
<table border="1"> <caption>Item 5: 會和別人分享心得</caption> <thead> <tr> <th>滿意程度</th> <th>百分比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>不滿意非常</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>13%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>50%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>26%</td> </tr> <tr> <td>滿意非常</td> <td>8%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意程度	百分比	不滿意非常	3%	不滿意	13%	尚可	50%	滿意	26%	滿意非常	8%	<table border="1"> <caption>Item 6: 增加對產業的認識</caption> <thead> <tr> <th>滿意程度</th> <th>百分比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>不滿意非常</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>58%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>21%</td> </tr> <tr> <td>滿意非常</td> <td>8%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意程度	百分比	不滿意非常	3%	不滿意	10%	尚可	58%	滿意	21%	滿意非常	8%
滿意程度	百分比																								
不滿意非常	3%																								
不滿意	13%																								
尚可	50%																								
滿意	26%																								
滿意非常	8%																								
滿意程度	百分比																								
不滿意非常	3%																								
不滿意	10%																								
尚可	58%																								
滿意	21%																								
滿意非常	8%																								

<p>7. 「烘焙產官學界參訪」活動，印證了我在學校所學到的專業知識和專題課程</p>	<p>8. 「烘焙產官學界參訪」使我了解工作衛生與產品品質的重要性。</p>																								
<table border="1"> <caption>Question 7 Satisfaction Data</caption> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>非常滿意</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>36%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>46%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>3%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	非常滿意	5%	滿意	36%	尚可	46%	不滿意	10%	非常不滿意	3%	<table border="1"> <caption>Question 8 Satisfaction Data</caption> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>非常滿意</td> <td>13%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>33%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>43%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>3%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	非常滿意	13%	滿意	33%	尚可	43%	不滿意	8%	非常不滿意	3%
Category	Percentage																								
非常滿意	5%																								
滿意	36%																								
尚可	46%																								
不滿意	10%																								
非常不滿意	3%																								
Category	Percentage																								
非常滿意	13%																								
滿意	33%																								
尚可	43%																								
不滿意	8%																								
非常不滿意	3%																								
<p>9. 「烘焙產官學界參訪」活動讓我感受到，未來我可以在烘焙產業中擔任何角色與職責。</p>	<p>10. 藉由「烘焙產官學界參訪」活動，讓我察覺到我在日後可以加強哪方面的學習。</p>																								
<table border="1"> <caption>Question 9 Satisfaction Data</caption> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>非常滿意</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>44%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>45%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>3%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	非常滿意	3%	滿意	44%	尚可	45%	不滿意	5%	非常不滿意	3%	<table border="1"> <caption>Question 10 Satisfaction Data</caption> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>非常滿意</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>28%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>54%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>3%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	非常滿意	5%	滿意	28%	尚可	54%	不滿意	10%	非常不滿意	3%
Category	Percentage																								
非常滿意	3%																								
滿意	44%																								
尚可	45%																								
不滿意	5%																								
非常不滿意	3%																								
Category	Percentage																								
非常滿意	5%																								
滿意	28%																								
尚可	54%																								
不滿意	10%																								
非常不滿意	3%																								
<p>11. 「烘焙產官學界參訪」活動我對未來即將加入成為烘焙產業的一員感到期待。</p>	<p>12. 我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，對我預先了解校外實習課程的工作環境有所幫助。</p>																								
<table border="1"> <caption>Question 11 Satisfaction Data</caption> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>非常滿意</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>28%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>56%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>3%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	非常滿意	5%	滿意	28%	尚可	56%	不滿意	8%	非常不滿意	3%	<table border="1"> <caption>Question 12 Satisfaction Data</caption> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>非常滿意</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>38%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>44%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>3%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	非常滿意	5%	滿意	38%	尚可	44%	不滿意	10%	非常不滿意	3%
Category	Percentage																								
非常滿意	5%																								
滿意	28%																								
尚可	56%																								
不滿意	8%																								
非常不滿意	3%																								
Category	Percentage																								
非常滿意	5%																								
滿意	38%																								
尚可	44%																								
不滿意	10%																								
非常不滿意	3%																								

99 年提昇教學品質計畫  
「烘焙產官學界參訪」活動辦理回饋表

99 年 10 月 11 日（星期一）人數：43 人 單位(人)

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1.我覺得參訪單位的導覽和解說清楚詳盡	2	22	18	2	0
2.我覺得這次的「烘焙產官學界參訪」活動收穫不少	3	22	15	3	0
3.我覺得「烘焙產官學界參訪」的活動進行方式不錯	1	22	18	2	0
4.我希望以後還有類似「烘焙產官學界參訪」的活動	4	17	21	2	0
5.我會和別人分享參與「烘焙產官學界參訪」活動的心得和收穫	3	15	25	1	0
6.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，增加我對烘焙產業、食品產業的工作環境與工作內容有更近一步的認識。	3	25	15	1	0
7.「烘焙產官學界參訪」活動，印證了我在學校所學到的專業知識和專題課程	2	18	21	2	0
8.「烘焙產官學界參訪」使我了解工作衛生與產品品質的重要性	2	22	18	1	0
9.「烘焙產官學界參訪」活動讓我感受到，未來我可以在烘焙產業中擔任何角色與職責	2	18	22	1	0
10.藉由「烘焙產官學界參訪」活動，讓我察覺到我在日後可以加強哪方面的學習	3	17	22	1	0
11.「烘焙產官學界參訪」活動我對未來即將加入成為烘焙產業的一員感到期待	3	15	22	2	0
12.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，對我預先了解校外實習課程的工作環境有所幫助	1	22	18	2	0

## 〈統計圖表〉

<p>1.我覺得參訪單位的導覽和解說清楚詳盡</p>	<p>2.我覺得這次的「烘焙產官學界參訪」活動收穫不少</p>
<p>不滿意 非常 滿意 不滿意 0% 非常 5% 5% 尚可 41% 滿意 49%</p>	<p>不滿意 非常 滿意 不滿意 0% 非常 滿意 7% 7% 尚可 36% 滿意 50%</p>
<p>3.我覺得「烘焙產官學界參訪」的活動進行方式不錯</p>	<p>4.我希望以後還有類似「烘焙產官學界參訪」的活動</p>
<p>不滿意 非常 滿意 不滿意 0% 非常 滿意 5% 2% 尚可 43% 滿意 50%</p>	<p>不滿意 非常 滿意 不滿意 0% 非常 滿意 5% 9% 尚可 47% 滿意 39%</p>
<p>5.我會和別人分享參與「烘焙產官學界參訪」活動的心得和收穫。</p>	<p>6.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，增加我對烘焙產業、食品產業的工作環境與工作內容有更進一步的認識。</p>
<p>不滿意 非常 滿意 不滿意 0% 非常 滿意 2% 7% 尚可 57% 滿意 34%</p>	<p>不滿意 非常 滿意 不滿意 0% 非常 滿意 2% 7% 尚可 34% 滿意 57%</p>

<p>7. 「烘焙產官學界參訪」活動，印證了我在學校所學到的專業知識和專題課程</p>	<p>8. 「烘焙產官學界參訪」使我了解工作衛生與產品品質的重要性。</p>
<p>不滿意 5% 非常 0% 滿意 43% 尚可 47%</p>	<p>不滿意 2% 非常 0% 滿意 50% 尚可 43% 非常 5%</p>
<p>9. 「烘焙產官學界參訪」活動讓我感受到，未來我可以在烘焙產業中擔任何角色與職責。</p>	<p>10. 藉由「烘焙產官學界參訪」活動，讓我察覺到我在日後可以加強哪方面的學習。</p>
<p>不滿意 2% 非常 0% 滿意 41% 尚可 52%</p>	<p>不滿意 2% 非常 7% 滿意 39% 尚可 52%</p>
<p>11. 「烘焙產官學界參訪」活動我對未來即將加入成為烘焙產業的一員感到期待。</p>	<p>12. 我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，對我預先了解校外實習課程的工作環境有所幫助。</p>
<p>不滿意 5% 非常 7% 滿意 36% 尚可 52%</p>	<p>不滿意 5% 非常 2% 滿意 52% 尚可 41%</p>



99 年提昇教學品質計畫  
「烘焙產官學界參訪」活動辦理回饋表

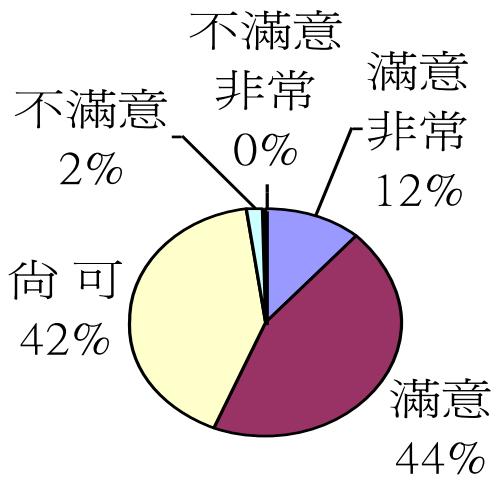
99 年 10 月 18 日（星期一）人數：43 人 單位(人)

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1.我覺得參訪單位的導覽和解說清楚詳盡	3	22	16	2	0
2.我覺得這次的「烘焙產官學界參訪」活動收穫不少	5	22	13	3	0
3.我覺得「烘焙產官學界參訪」的活動進行方式不錯	1	22	18	2	0
4.我希望以後還有類似「烘焙產官學界參訪」的活動	4	20	17	2	0
5.我會和別人分享參與「烘焙產官學界參訪」活動的心得和收穫	3	18	21	1	0
6.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，增加我對烘焙產業、食品產業的工作環境與工作內容有更近一步的認識。	4	23	15	1	0
7.「烘焙產官學界參訪」活動，印證了我在學校所學到的專業知識和專題課程	5	19	18	1	0
8.「烘焙產官學界參訪」使我了解工作衛生與產品品質的重要性	4	23	15	1	0
9.「烘焙產官學界參訪」活動讓我感受到，未來我可以在烘焙產業中擔任何角色與職責	3	16	22	2	0
10.藉由「烘焙產官學界參訪」活動，讓我察覺到我在日後可以加強哪方面的學習	4	16	21	1	1
11.「烘焙產官學界參訪」活動我對未來即將加入成為烘焙產業的一員感到期待	1	25	15	2	0
12.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，對我預先了解校外實習課程的工作環境有所幫助	2	21	18	2	0

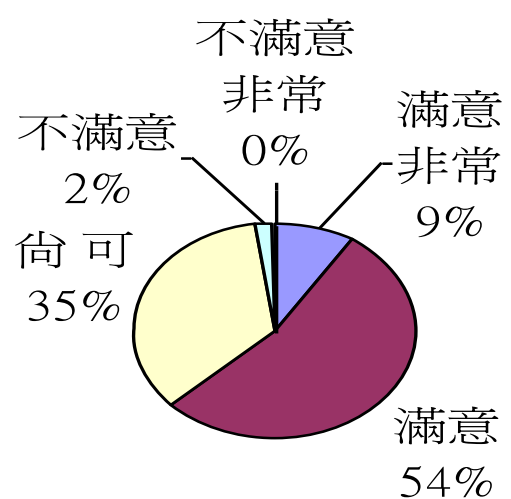
## 〈統計圖表〉

<p>1.我覺得參訪單位的導覽和解說清楚詳盡</p>	<p>2.我覺得這次的「烘焙產官學界參訪」活動收穫不少</p>																								
<table border="1"> <caption>Item 1: 導覽和解說清楚詳盡</caption> <thead> <tr> <th>滿意程度</th> <th>百分比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>37%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>51%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>7%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意程度	百分比	非常不滿意	0%	不滿意	5%	尚可	37%	滿意	51%	非常滿意	7%	<table border="1"> <caption>Item 2: 活動收穫不少</caption> <thead> <tr> <th>滿意程度</th> <th>百分比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>51%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>12%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意程度	百分比	非常不滿意	0%	不滿意	7%	尚可	30%	滿意	51%	非常滿意	12%
滿意程度	百分比																								
非常不滿意	0%																								
不滿意	5%																								
尚可	37%																								
滿意	51%																								
非常滿意	7%																								
滿意程度	百分比																								
非常不滿意	0%																								
不滿意	7%																								
尚可	30%																								
滿意	51%																								
非常滿意	12%																								
<p>3.我覺得「烘焙產官學界參訪」的活動進行方式不錯</p>	<p>4.我希望以後還有類似「烘焙產官學界參訪」的活動</p>																								
<table border="1"> <caption>Item 3: 活動進行方式不錯</caption> <thead> <tr> <th>滿意程度</th> <th>百分比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>42%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>51%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>2%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意程度	百分比	非常不滿意	0%	不滿意	5%	尚可	42%	滿意	51%	非常滿意	2%	<table border="1"> <caption>Item 4: 希望還有類似活動</caption> <thead> <tr> <th>滿意程度</th> <th>百分比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>46%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>9%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意程度	百分比	非常不滿意	0%	不滿意	5%	尚可	40%	滿意	46%	非常滿意	9%
滿意程度	百分比																								
非常不滿意	0%																								
不滿意	5%																								
尚可	42%																								
滿意	51%																								
非常滿意	2%																								
滿意程度	百分比																								
非常不滿意	0%																								
不滿意	5%																								
尚可	40%																								
滿意	46%																								
非常滿意	9%																								
<p>5.我會和別人分享參與「烘焙產官學界參訪」活動的心得和收穫。</p>	<p>6.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，增加我對烘焙產業、食品產業的工作環境與工作內容有更進一步的認識。</p>																								
<table border="1"> <caption>Item 5: 會和別人分享心得</caption> <thead> <tr> <th>滿意程度</th> <th>百分比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>49%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>42%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>7%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意程度	百分比	非常不滿意	0%	不滿意	2%	尚可	49%	滿意	42%	非常滿意	7%	<table border="1"> <caption>Item 6: 增加對產業的認識</caption> <thead> <tr> <th>滿意程度</th> <th>百分比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>35%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>54%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>9%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意程度	百分比	非常不滿意	0%	不滿意	2%	尚可	35%	滿意	54%	非常滿意	9%
滿意程度	百分比																								
非常不滿意	0%																								
不滿意	2%																								
尚可	49%																								
滿意	42%																								
非常滿意	7%																								
滿意程度	百分比																								
非常不滿意	0%																								
不滿意	2%																								
尚可	35%																								
滿意	54%																								
非常滿意	9%																								

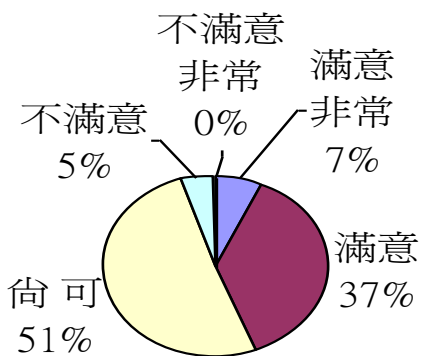
7. 「烘焙產官學界參訪」活動，印證了我在學校所學到的專業知識和專題課程



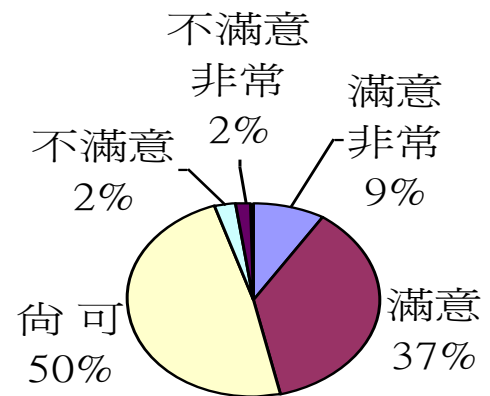
8. 「烘焙產官學界參訪」使我了解工作衛生與產品品質的重要性。



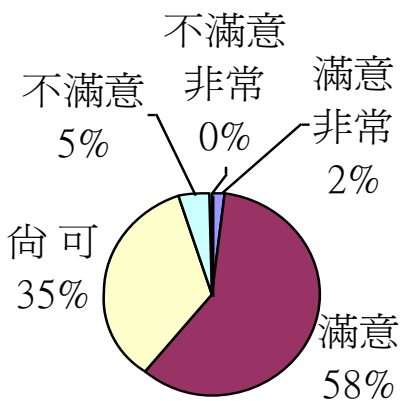
9. 「烘焙產官學界參訪」活動讓我感受到，未來我可以在烘焙產業中擔任何角色與職責。



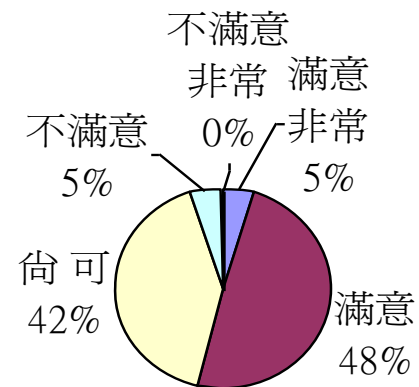
10. 藉由「烘焙產官學界參訪」活動，讓我察覺到我在日後可以加強哪方面的學習。



11. 「烘焙產官學界參訪」活動我對未來即將加入成為烘焙產業的一員感到期待。



12. 我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，對我預先了解校外實習課程的工作環境有所幫助。

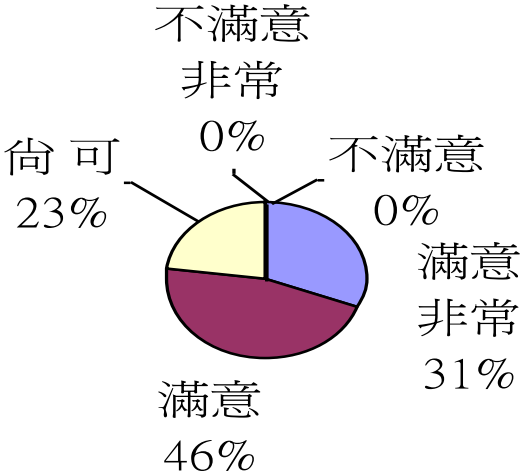
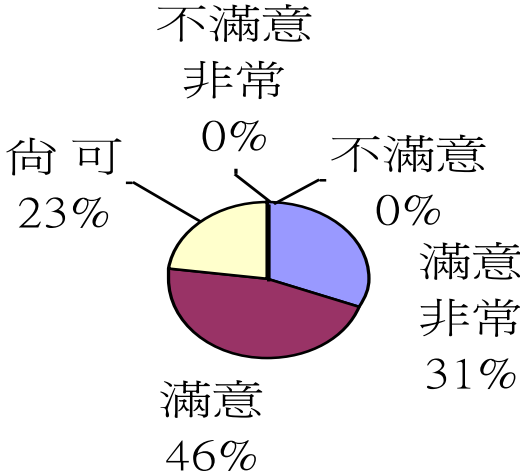
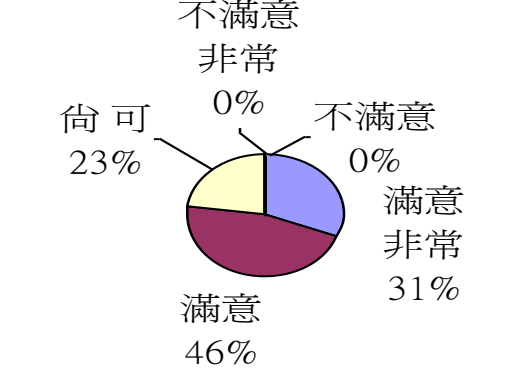
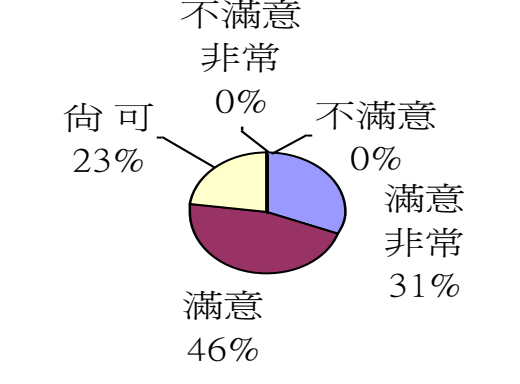
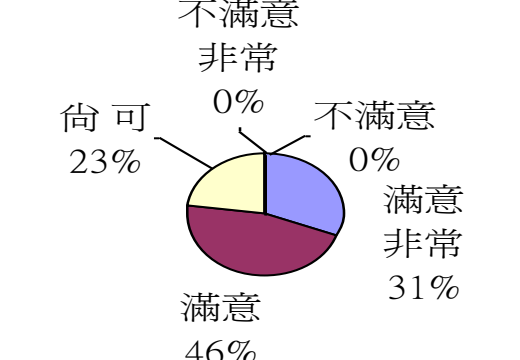
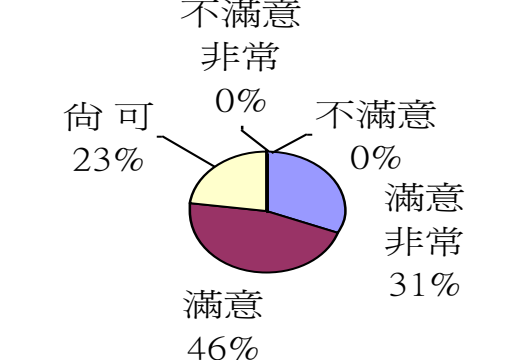


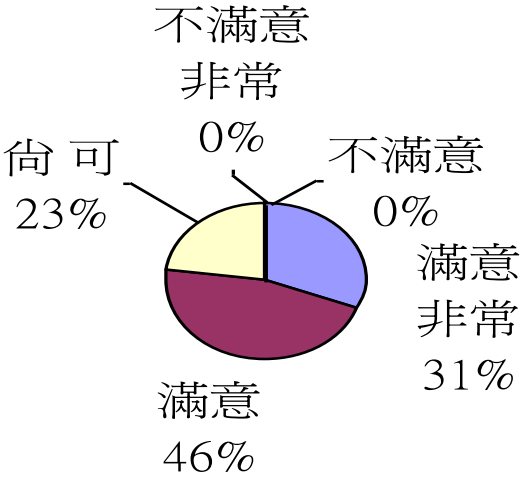
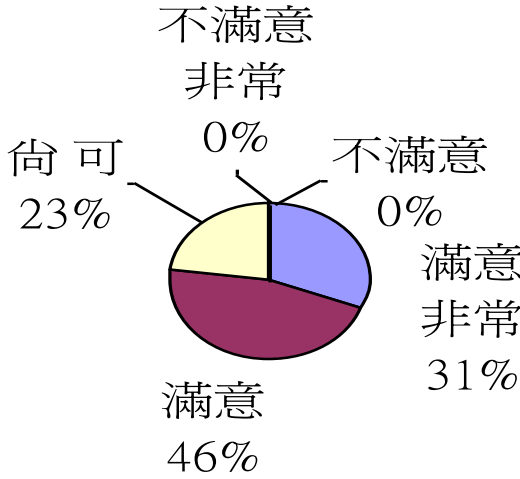
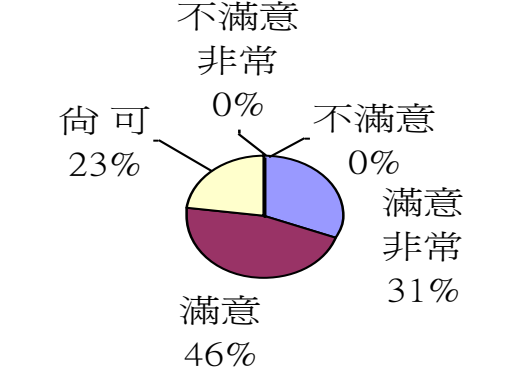
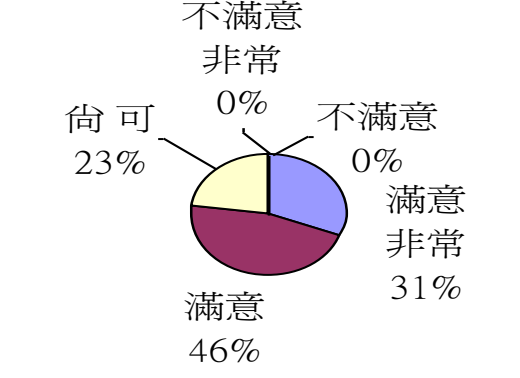
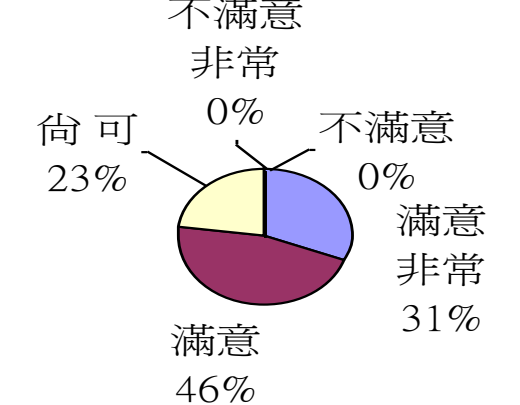
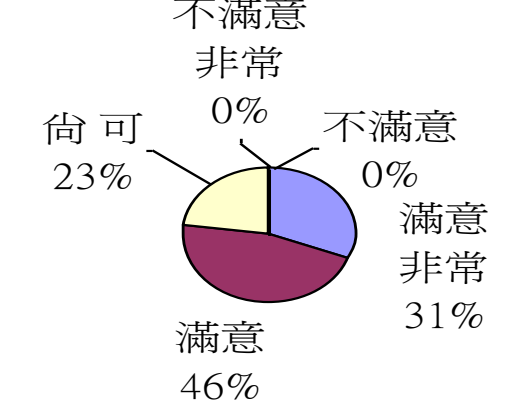
99 年提昇教學品質計畫  
「烘焙產官學界參訪」活動辦理回饋表

99 年 10 月 20 日（星期三）人數：30 人 單位(人)

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1.我覺得參訪單位的導覽和解說清楚詳盡	9	14	7	0	0
2.我覺得這次的「烘焙產官學界參訪」活動收穫不少	9	14	7	0	0
3.我覺得「烘焙產官學界參訪」的活動進行方式不錯	9	14	7	0	0
4.我希望以後還有類似「烘焙產官學界參訪」的活動	9	14	7	0	0
5.我會和別人分享參與「烘焙產官學界參訪」活動的心得和收穫	9	14	7	0	0
6.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，增加我對烘焙產業、食品產業的工作環境與工作內容有更近一步的認識。	9	14	7	0	0
7.「烘焙產官學界參訪」活動，印證了我在學校所學到的專業知識和專題課程	9	14	7	0	0
8.「烘焙產官學界參訪」使我了解工作衛生與產品品質的重要性	9	14	7	0	0
9.「烘焙產官學界參訪」活動讓我感受到，未來我可以在烘焙產業中擔任何角色與職責	9	14	7	0	0
10.藉由「烘焙產官學界參訪」活動，讓我察覺到我在日後可以加強哪方面的學習	9	14	7	0	0
11.「烘焙產官學界參訪」活動我對未來即將加入成為烘焙產業的一員感到期待	9	14	7	0	0
12.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，對我預先了解校外實習課程的工作環境有所幫助	9	14	7	0	0

<統計圖表>

<p>1.我覺得參訪單位的導覽和解說清楚詳盡</p>	<p>2.我覺得這次的「烘焙產官學界參訪」活動收穫不少</p>
 <p>不滿意 非常 0%</p> <p>尚可 23%</p> <p>不滿意 0%</p> <p>滿意 非常 31%</p> <p>滿意 46%</p>	 <p>不滿意 非常 0%</p> <p>尚可 23%</p> <p>不滿意 0%</p> <p>滿意 非常 31%</p> <p>滿意 46%</p>
<p>3.我覺得「烘焙產官學界參訪」的活動進行方式不錯</p>	<p>4.我希望以後還有類似「烘焙產官學界參訪」的活動</p>
 <p>不滿意 非常 0%</p> <p>尚可 23%</p> <p>不滿意 0%</p> <p>滿意 非常 31%</p> <p>滿意 46%</p>	 <p>不滿意 非常 0%</p> <p>尚可 23%</p> <p>不滿意 0%</p> <p>滿意 非常 31%</p> <p>滿意 46%</p>
<p>5.我會和別人分享參與「烘焙產官學界參訪」活動的心得和收穫。</p>	<p>6.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，增加我對烘焙產業、食品產業的工作環境與工作內容有更進一步的認識。</p>
 <p>不滿意 非常 0%</p> <p>尚可 23%</p> <p>不滿意 0%</p> <p>滿意 非常 31%</p> <p>滿意 46%</p>	 <p>不滿意 非常 0%</p> <p>尚可 23%</p> <p>不滿意 0%</p> <p>滿意 非常 31%</p> <p>滿意 46%</p>

<p>7. 「烘焙產官學界參訪」活動，印證了我在學校所學到的專業知識和專題課程</p>	<p>8. 「烘焙產官學界參訪」使我了解工作衛生與產品品質的重要性。</p>
 <p>不滿意 非常 0%</p> <p>尚可 23%</p> <p>不滿意 0%</p> <p>滿意 非常 31%</p> <p>滿意 46%</p>	 <p>不滿意 非常 0%</p> <p>尚可 23%</p> <p>不滿意 0%</p> <p>滿意 非常 31%</p> <p>滿意 46%</p>
<p>9. 「烘焙產官學界參訪」活動讓我感受到，未來我可以在烘焙產業中擔任何角色與職責。</p>	<p>10.藉由「烘焙產官學界參訪」活動，讓我察覺到我在日後可以加強哪方面的學習。</p>
 <p>不滿意 非常 0%</p> <p>尚可 23%</p> <p>不滿意 0%</p> <p>滿意 非常 31%</p> <p>滿意 46%</p>	 <p>不滿意 非常 0%</p> <p>尚可 23%</p> <p>不滿意 0%</p> <p>滿意 非常 31%</p> <p>滿意 46%</p>
<p>11. 「烘焙產官學界參訪」活動我對未來即將加入成為烘焙產業的一員感到期待。</p>	<p>12.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，對我預先了解校外實習課程的工作環境有所幫助。</p>
 <p>不滿意 非常 0%</p> <p>尚可 23%</p> <p>不滿意 0%</p> <p>滿意 非常 31%</p> <p>滿意 46%</p>	 <p>不滿意 非常 0%</p> <p>尚可 23%</p> <p>不滿意 0%</p> <p>滿意 非常 31%</p> <p>滿意 46%</p>

99 年提昇教學品質計畫  
「烘焙產官學界參訪」活動辦理回饋表

99 年 10 月 25 日（星期一）人數：30 人 單位(人)

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1.我覺得參訪單位的導覽和解說清楚詳盡	1	12	16	1	0
2.我覺得這次的「烘焙產官學界參訪」活動收穫不少	5	9	13	3	0
3.我覺得「烘焙產官學界參訪」的活動進行方式不錯	3	11	16	1	0
4.我希望以後還有類似「烘焙產官學界參訪」的活動	3	11	16	1	0
5.我會和別人分享參與「烘焙產官學界參訪」活動的心得和收穫	1	9	18	1	0
6.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，增加我對烘焙產業、食品產業的工作環境與工作內容有更進一步的認識。	1	12	13	4	0
7.「烘焙產官學界參訪」活動，印證了我在學校所學到的專業知識和專題課程	4	8	14	4	0
8.「烘焙產官學界參訪」使我了解工作衛生與產品品質的重要性	1	13	14	1	0
9.「烘焙產官學界參訪」活動讓我感受到，未來我可以在烘焙產業中擔任何角色與職責	1	11	17	1	0
10.藉由「烘焙產官學界參訪」活動，讓我察覺到我在日後可以加強哪方面的學習	4	8	17	1	0
11.「烘焙產官學界參訪」活動我對未來即將加入成為烘焙產業的一員感到期待	4	8	17	1	0
12.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，對我預先了解校外實習課程的工作環境有所幫助	4	11	13	3	0

## 〈統計圖表〉

<p>1.我覺得參訪單位的導覽和解說清楚詳盡</p>	<p>2.我覺得這次的「烘焙產官學界參訪」活動收穫不少</p>																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>不滿意</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>39%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>53%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	不滿意	4%	非常不滿意	0%	非常滿意	4%	滿意	39%	尚可	53%	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>不滿意</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>17%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>43%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	不滿意	9%	非常不滿意	0%	非常滿意	17%	滿意	30%	尚可	43%
Category	Percentage																								
不滿意	4%																								
非常不滿意	0%																								
非常滿意	4%																								
滿意	39%																								
尚可	53%																								
Category	Percentage																								
不滿意	9%																								
非常不滿意	0%																								
非常滿意	17%																								
滿意	30%																								
尚可	43%																								
<p>3.我覺得「烘焙產官學界參訪」的活動進行方式不錯</p>	<p>4.我希望以後還有類似「烘焙產官學界參訪」的活動</p>																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>不滿意</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>35%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>52%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	不滿意	4%	非常不滿意	0%	非常滿意	9%	滿意	35%	尚可	52%	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>不滿意</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>35%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>52%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	不滿意	4%	非常不滿意	0%	非常滿意	9%	滿意	35%	尚可	52%
Category	Percentage																								
不滿意	4%																								
非常不滿意	0%																								
非常滿意	9%																								
滿意	35%																								
尚可	52%																								
Category	Percentage																								
不滿意	4%																								
非常不滿意	0%																								
非常滿意	9%																								
滿意	35%																								
尚可	52%																								
<p>5.我會和別人分享參與「烘焙產官學界參訪」活動的心得和收穫。</p>	<p>6.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，增加我對烘焙產業、食品產業的工作環境與工作內容有更近一步的認識。</p>																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>不滿意</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>62%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	不滿意	4%	非常不滿意	0%	非常滿意	4%	滿意	30%	尚可	62%	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>不滿意</td> <td>13%</td> </tr> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>滿意</td> <td>39%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>44%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	不滿意	13%	非常不滿意	0%	非常滿意	4%	滿意	39%	尚可	44%
Category	Percentage																								
不滿意	4%																								
非常不滿意	0%																								
非常滿意	4%																								
滿意	30%																								
尚可	62%																								
Category	Percentage																								
不滿意	13%																								
非常不滿意	0%																								
非常滿意	4%																								
滿意	39%																								
尚可	44%																								
<p>7.「烘焙產官學界參訪」活動，印證了我在學校所學到的專業知識和專題課程</p>	<p>8.「烘焙產官學界參訪」使我了解工作衛生與產品品質的重要性。</p>																								



<p>不滿意 滿意 非常 非常</p> <p>不滿意 0% 13%</p> <p>尚可 48%</p> <p>滿意 26%</p>	<p>不滿意 滿意 非常 非常</p> <p>不滿意 0% 4%</p> <p>尚可 49%</p> <p>滿意 43%</p>
<p>9.「烘焙產官學界參訪」活動讓我感受到，未來我可以在烘焙產業中擔任何角色與職責。</p>	<p>10.藉由「烘焙產官學界參訪」活動，讓我察覺到我在日後可以加強哪方面的學習。</p>
<p>不滿意 滿意 非常 非常</p> <p>不滿意 0% 4%</p> <p>尚可 57%</p> <p>滿意 35%</p>	<p>不滿意 滿意 非常 非常</p> <p>不滿意 0% 13%</p> <p>尚可 57%</p> <p>滿意 26%</p>
<p>11.「烘焙產官學界參訪」活動我對未來即將加入成為烘焙產業的一員感到期待。</p>	<p>12.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，對我預先了解校外實習課程的工作環境有所幫助。</p>
<p>不滿意 滿意 非常 非常</p> <p>不滿意 0% 13%</p> <p>尚可 57%</p> <p>滿意 26%</p>	<p>不滿意 滿意 非常 非常</p> <p>不滿意 0% 13%</p> <p>尚可 43%</p> <p>滿意 35%</p>

99 年提昇教學品質計畫  
「烘焙產官學界參訪」活動辦理回饋表

99 年 10 月 27 日（星期三）人數：30 人 單位(人)

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1.我覺得參訪單位的導覽和解說清楚詳盡	5	19	6	0	0
2.我覺得這次的「烘焙產官學界參訪」活動收穫不少	7	17	6	0	0
3.我覺得「烘焙產官學界參訪」的活動進行方式不錯	7	16	7	0	0
4.我希望以後還有類似「烘焙產官學界參訪」的活動	5	18	7	0	0
5.我會和別人分享參與「烘焙產官學界參訪」活動的心得和收穫	5	18	7	0	0
6.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，增加我對烘焙產業、食品產業的工作環境與工作內容有更進一步的認識。	8	17	5	0	0
7.「烘焙產官學界參訪」活動，印證了我在學校所學到的專業知識和專題課程	6	17	6	1	0
8.「烘焙產官學界參訪」使我了解工作衛生與產品品質的重要性	7	16	7	0	0
9.「烘焙產官學界參訪」活動讓我感受到，未來我可以在烘焙產業中擔任何角色與職責	8	12	8	0	1
10.藉由「烘焙產官學界參訪」活動，讓我察覺到我在日後可以加強哪方面的學習	6	18	6	0	0
11.「烘焙產官學界參訪」活動我對未來即將加入成為烘焙產業的一員感到期待	7	18	5	0	0
12.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，對我預先了解校外實習課程的工作環境有所幫助	11	14	5	0	0

## 〈統計圖表〉

<p>1.我覺得參訪單位的導覽和解說清楚詳盡</p>	<p>2.我覺得這次的「烘焙產官學界參訪」活動收穫不少</p>																								
<table border="1"> <caption>Item 1: 導覽和解說清楚詳盡</caption> <thead> <tr> <th>滿意程度</th> <th>百分比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>滿意</td> <td>64%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意程度	百分比	滿意	64%	非常滿意	16%	尚可	20%	不滿意	0%	非常不滿意	0%	<table border="1"> <caption>Item 2: 活動收穫不少</caption> <thead> <tr> <th>滿意程度</th> <th>百分比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>滿意</td> <td>56%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>24%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意程度	百分比	滿意	56%	非常滿意	24%	尚可	20%	不滿意	0%	非常不滿意	0%
滿意程度	百分比																								
滿意	64%																								
非常滿意	16%																								
尚可	20%																								
不滿意	0%																								
非常不滿意	0%																								
滿意程度	百分比																								
滿意	56%																								
非常滿意	24%																								
尚可	20%																								
不滿意	0%																								
非常不滿意	0%																								
<p>3.我覺得「烘焙產官學界參訪」的活動進行方式不錯</p>	<p>4.我希望以後還有類似「烘焙產官學界參訪」的活動</p>																								
<table border="1"> <caption>Item 3: 活動進行方式不錯</caption> <thead> <tr> <th>滿意程度</th> <th>百分比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>滿意</td> <td>52%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>24%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>24%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意程度	百分比	滿意	52%	非常滿意	24%	尚可	24%	不滿意	0%	非常不滿意	0%	<table border="1"> <caption>Item 4: 希望還有類似活動</caption> <thead> <tr> <th>滿意程度</th> <th>百分比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>滿意</td> <td>60%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>24%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意程度	百分比	滿意	60%	非常滿意	16%	尚可	24%	不滿意	0%	非常不滿意	0%
滿意程度	百分比																								
滿意	52%																								
非常滿意	24%																								
尚可	24%																								
不滿意	0%																								
非常不滿意	0%																								
滿意程度	百分比																								
滿意	60%																								
非常滿意	16%																								
尚可	24%																								
不滿意	0%																								
非常不滿意	0%																								
<p>5.我會和別人分享參與「烘焙產官學界參訪」活動的心得和收穫。</p>	<p>6.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，增加我對烘焙產業、食品產業的工作環境與工作內容有更進一步的認識。</p>																								
<table border="1"> <caption>Item 5: 會和別人分享心得</caption> <thead> <tr> <th>滿意程度</th> <th>百分比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>滿意</td> <td>60%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>24%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意程度	百分比	滿意	60%	非常滿意	16%	尚可	24%	不滿意	0%	非常不滿意	0%	<table border="1"> <caption>Item 6: 增加對產業的認識</caption> <thead> <tr> <th>滿意程度</th> <th>百分比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>滿意</td> <td>56%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>28%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意程度	百分比	滿意	56%	非常滿意	28%	尚可	16%	不滿意	0%	非常不滿意	0%
滿意程度	百分比																								
滿意	60%																								
非常滿意	16%																								
尚可	24%																								
不滿意	0%																								
非常不滿意	0%																								
滿意程度	百分比																								
滿意	56%																								
非常滿意	28%																								
尚可	16%																								
不滿意	0%																								
非常不滿意	0%																								
<p>7.「烘焙產官學界參訪」活動，印證了我在學校所學到的專業知識和專題課程</p>	<p>8.「烘焙產官學界參訪」使我了解工作衛生與產品品質的重要性。</p>																								

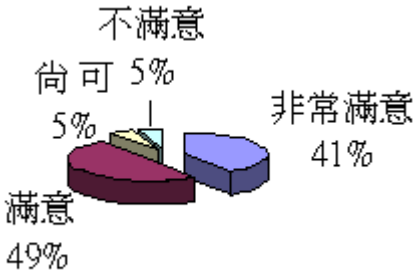
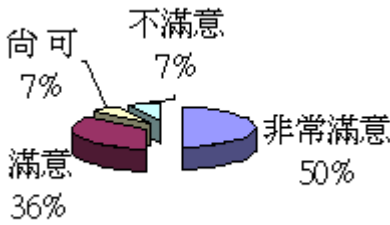
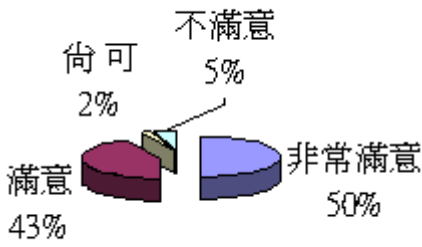
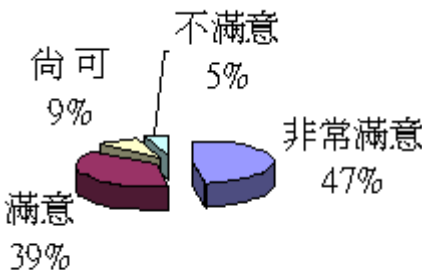
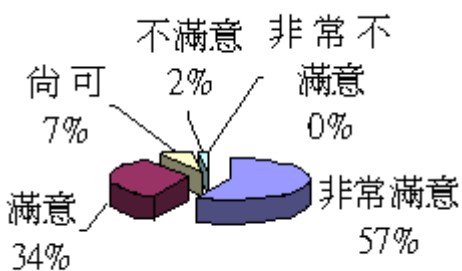
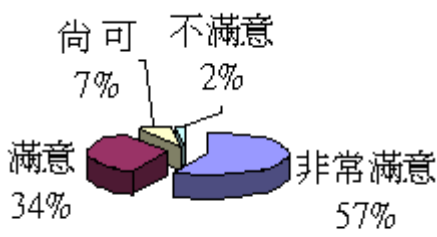
<p>不滿意 非常 滿意 不滿意 非常 4% 0% 20% 尚可 20% 滿意 56%</p>	<p>不滿意 非常 滿意 不滿意 非常 0% 0% 24% 尚可 24% 滿意 52%</p>
<p>9.「烘焙產官學界參訪」活動讓我感受到，未來我可以在烘焙產業中擔任何角色與職責。</p>	<p>10.藉由「烘焙產官學界參訪」活動，讓我察覺到我在日後可以加強哪方面的學習。</p>
<p>不滿意 非常 滿意 不滿意 非常 0% 4% 28% 尚可 28% 滿意 40%</p>	<p>不滿意 非常 滿意 不滿意 非常 0% 0% 20% 尚可 20% 滿意 60%</p>
<p>11.「烘焙產官學界參訪」活動我對未來即將加入成為烘焙產業的一員感到期待。</p>	<p>12.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，對我預先了解校外實習課程的工作環境有所幫助。</p>
<p>不滿意 非常 滿意 不滿意 非常 0% 0% 24% 尚可 16% 滿意 60%</p>	<p>不滿意 非常 滿意 不滿意 非常 0% 0% 36% 尚可 16% 滿意 48%</p>

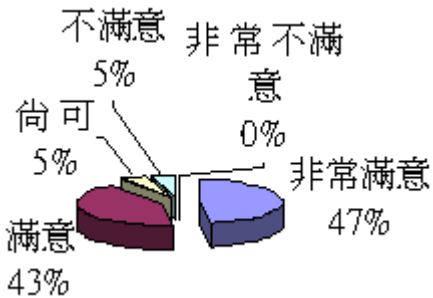
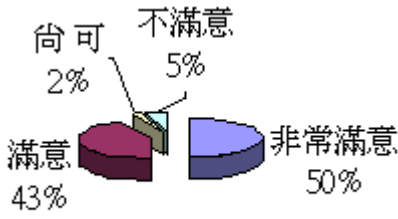
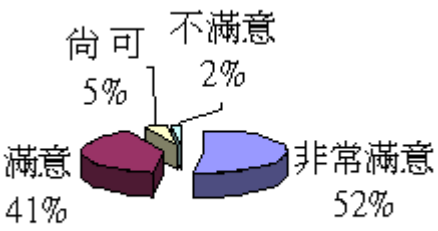
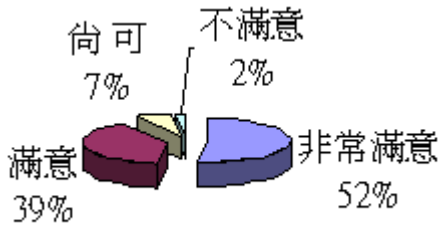
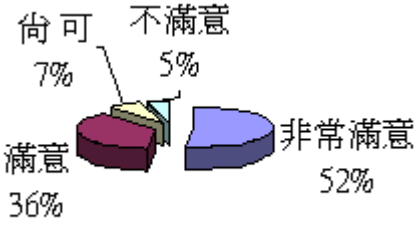
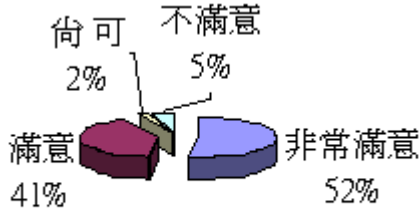
99 年提昇教學品質計畫  
「烘焙產官學界參訪」活動辦理回饋表

99 年 11 月 3 日 (星期三) 人數：30 人 單位(人)

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1.我覺得參訪單位的導覽和解說清楚詳盡	12	15	2	2	0
2.我覺得這次的「烘焙產官學界參訪」活動收穫不少	15	11	2	2	0
3.我覺得「烘焙產官學界參訪」的活動進行方式不錯	15	13	1	2	0
4.我希望以後還有類似「烘焙產官學界參訪」的活動	14	12	3	2	0
5.我會和別人分享參與「烘焙產官學界參訪」活動的心得和收穫	17	10	2	1	0
6.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，增加我對烘焙產業、食品產業的工作環境與工作內容有更近一步的認識。	17	10	2	1	0
7.「烘焙產官學界參訪」活動，印證了我在學校所學到的專業知識和專題課程	14	13	2	2	0
8.「烘焙產官學界參訪」使我了解工作衛生與產品品質的重要性	15	13	1	2	0
9.「烘焙產官學界參訪」活動讓我感受到，未來我可以在烘焙產業中擔任何角色與職責	16	12	2	1	0
10.藉由「烘焙產官學界參訪」活動，讓我察覺到我在日後可以加強哪方面的學習	16	12	2	1	0
11.「烘焙產官學界參訪」活動我對未來即將加入成為烘焙產業的一員感到期待	16	11	2	2	0
12.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，對我預先了解校外實習課程的工作環境有所幫助	16	12	1	2	0

## 〈統計圖表〉

<p>1.我覺得參訪單位的導覽和解說清楚詳盡</p>	<p>2.我覺得這次的「烘焙產官學界參訪」活動收穫不少</p>																						
 <table border="1"> <caption>Item 1 Satisfaction Data</caption> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>滿意</td> <td>49%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>41%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>5%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	滿意	49%	非常滿意	41%	尚可	5%	不滿意	5%	 <table border="1"> <caption>Item 2 Satisfaction Data</caption> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>滿意</td> <td>36%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>50%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>7%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	滿意	36%	非常滿意	50%	尚可	7%	不滿意	7%		
Category	Percentage																						
滿意	49%																						
非常滿意	41%																						
尚可	5%																						
不滿意	5%																						
Category	Percentage																						
滿意	36%																						
非常滿意	50%																						
尚可	7%																						
不滿意	7%																						
<p>3.我覺得「烘焙產官學界參訪」的活動進行方式不錯</p>	<p>4.我希望以後還有類似「烘焙產官學界參訪」的活動</p>																						
 <table border="1"> <caption>Item 3 Satisfaction Data</caption> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>滿意</td> <td>43%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>50%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>5%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	滿意	43%	非常滿意	50%	尚可	2%	不滿意	5%	 <table border="1"> <caption>Item 4 Satisfaction Data</caption> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>滿意</td> <td>39%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>47%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>5%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	滿意	39%	非常滿意	47%	尚可	9%	不滿意	5%		
Category	Percentage																						
滿意	43%																						
非常滿意	50%																						
尚可	2%																						
不滿意	5%																						
Category	Percentage																						
滿意	39%																						
非常滿意	47%																						
尚可	9%																						
不滿意	5%																						
<p>5.我會和別人分享參與「烘焙產官學界參訪」活動的心得和收穫。</p>	<p>6.我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，增加我對烘焙產業、食品產業的工作環境與工作內容有更進一步的認識。</p>																						
 <table border="1"> <caption>Item 5 Satisfaction Data</caption> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>滿意</td> <td>34%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>57%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>非常不滿意</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	滿意	34%	非常滿意	57%	尚可	7%	不滿意	2%	非常不滿意	0%	 <table border="1"> <caption>Item 6 Satisfaction Data</caption> <thead> <tr> <th>Category</th> <th>Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>滿意</td> <td>34%</td> </tr> <tr> <td>非常滿意</td> <td>57%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>2%</td> </tr> </tbody> </table>	Category	Percentage	滿意	34%	非常滿意	57%	尚可	7%	不滿意	2%
Category	Percentage																						
滿意	34%																						
非常滿意	57%																						
尚可	7%																						
不滿意	2%																						
非常不滿意	0%																						
Category	Percentage																						
滿意	34%																						
非常滿意	57%																						
尚可	7%																						
不滿意	2%																						

<p>7. 「烘焙產官學界參訪」活動，印證了我在學校所學到的專業知識和專題課程</p>	<p>8. 「烘焙產官學界參訪」使我了解工作衛生與產品品質的重要性。</p>																		
 <table border="1"> <thead> <tr> <th>滿意</th> <th>尚可</th> <th>不滿意</th> <th>非常不滿意</th> <th>非常滿意</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>43%</td> <td>5%</td> <td>5%</td> <td>0%</td> <td>47%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意	非常滿意	43%	5%	5%	0%	47%	 <table border="1"> <thead> <tr> <th>滿意</th> <th>尚可</th> <th>不滿意</th> <th>非常滿意</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>43%</td> <td>2%</td> <td>5%</td> <td>50%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意	尚可	不滿意	非常滿意	43%	2%	5%	50%
滿意	尚可	不滿意	非常不滿意	非常滿意															
43%	5%	5%	0%	47%															
滿意	尚可	不滿意	非常滿意																
43%	2%	5%	50%																
<p>9. 「烘焙產官學界參訪」活動讓我感受到，未來我可以在烘焙產業中擔任何角色與職責。</p>	<p>10. 藉由「烘焙產官學界參訪」活動，讓我察覺到我在日後可以加強哪方面的學習。</p>																		
 <table border="1"> <thead> <tr> <th>滿意</th> <th>尚可</th> <th>不滿意</th> <th>非常滿意</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>41%</td> <td>5%</td> <td>2%</td> <td>52%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意	尚可	不滿意	非常滿意	41%	5%	2%	52%	 <table border="1"> <thead> <tr> <th>滿意</th> <th>尚可</th> <th>不滿意</th> <th>非常滿意</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>39%</td> <td>7%</td> <td>2%</td> <td>52%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意	尚可	不滿意	非常滿意	39%	7%	2%	52%		
滿意	尚可	不滿意	非常滿意																
41%	5%	2%	52%																
滿意	尚可	不滿意	非常滿意																
39%	7%	2%	52%																
<p>11. 「烘焙產官學界參訪」活動我對未來即將加入成為烘焙產業的一員感到期待。</p>	<p>12. 我覺得「烘焙產官學界參訪」活動，對我預先了解校外實習課程的工作環境有所幫助。</p>																		
 <table border="1"> <thead> <tr> <th>滿意</th> <th>尚可</th> <th>不滿意</th> <th>非常滿意</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>36%</td> <td>7%</td> <td>5%</td> <td>52%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意	尚可	不滿意	非常滿意	36%	7%	5%	52%	 <table border="1"> <thead> <tr> <th>滿意</th> <th>尚可</th> <th>不滿意</th> <th>非常滿意</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>41%</td> <td>2%</td> <td>5%</td> <td>52%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意	尚可	不滿意	非常滿意	41%	2%	5%	52%		
滿意	尚可	不滿意	非常滿意																
36%	7%	5%	52%																
滿意	尚可	不滿意	非常滿意																
41%	2%	5%	52%																

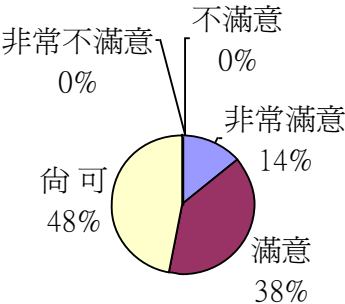
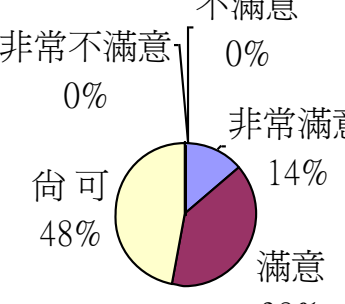
99 年提昇教學品質計畫  
 「產學合作教學課程」活動辦理回饋表  
 99 年 10 月 7 日（星期四）人數：43 人 單位(人)  
 「烘焙概論-麵粉製程」

	非常 滿意	滿意	尚 可	不滿意	非 常 不滿意
一、活動課程：					
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	26	2	2	0	0
(二)您對主講者整體表現的滿意程度	24	4	2	0	0
二、活動整體安排方面：					
(一)課程時間的安排	23	5	2	1	0
(二)活動場地(地點)的安排	23	3	3	0	0
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	27	3	0	0	0
(四)對未來職涯規劃的幫助	23	7	0	0	0

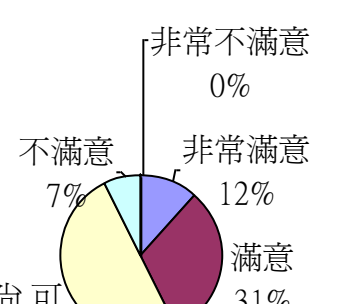
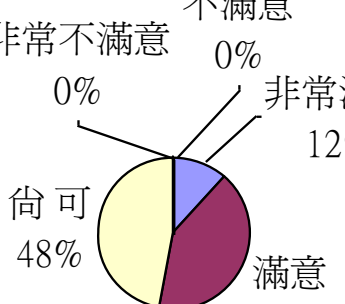
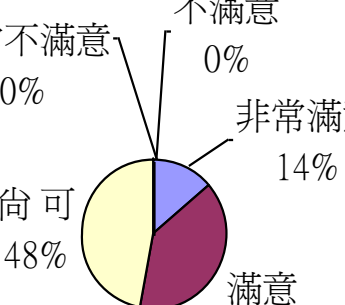
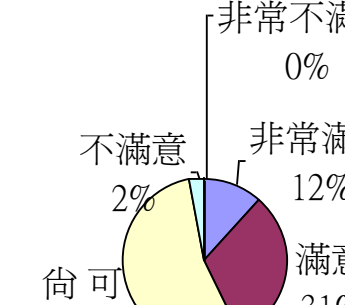


<統計圖表>

一、活動課程

(一)您對本課程主題安排之滿意程度	(二)您對主講者整體表現的滿意程度
 <p>非常不滿意 0% 不滿意 0% 非常滿意 14% 滿意 38% 尚可 48%</p>	 <p>非常不滿意 0% 不滿意 0% 非常滿意 14% 滿意 38% 尚可 48%</p>

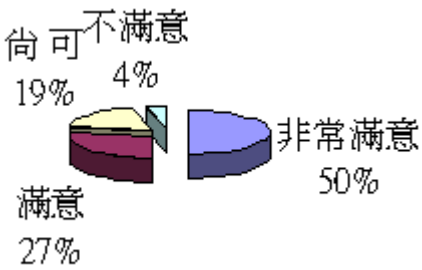
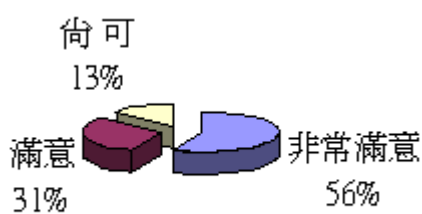
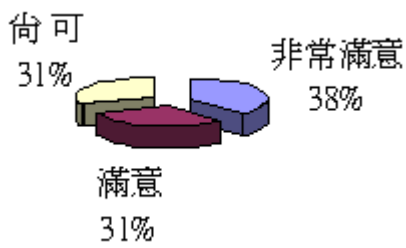
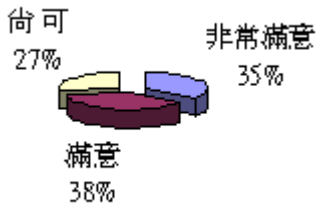
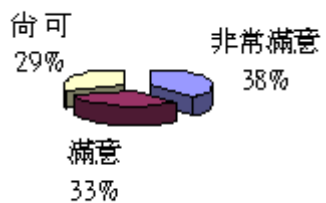
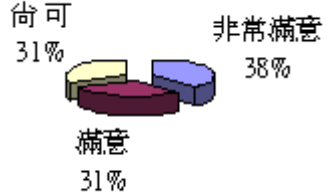
二、活動整體安排方面

(一)課程時間的安排	(二)活動場地(地點)的安排
 <p>非常不滿意 0% 不滿意 7% 非常滿意 12% 滿意 31% 尚可 50%</p>	 <p>非常不滿意 0% 不滿意 0% 非常滿意 12% 滿意 40% 尚可 48%</p>
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	(四)對未來職涯規劃的幫助
 <p>非常不滿意 0% 不滿意 0% 非常滿意 14% 滿意 38% 尚可 48%</p>	 <p>非常不滿意 0% 不滿意 2% 非常滿意 12% 滿意 31% 尚可 55%</p>

99 年提昇教學品質計畫  
 「產學合作教學課程」活動辦理回饋表  
 99 年 10 月 7 日（星期四）人數：43 人 單位(人)  
 「烘焙行銷-品牌文化行銷」

	非常 滿意	滿意	尚 可	不滿意	非 常 不滿意
一、活動課程：					
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	22	12	8	2	0
(二)您對主講者整體表現的滿意程度	24	13	6	0	0
二、活動整體安排方面：					
(一)課程時間的安排	15	16	12	0	0
(二)活動場地(地點)的安排	16	14	12	0	0
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	16	13	13	0	0
(四)對未來職涯規劃的幫助	5	13	24	1	0

## 〈統計圖表〉

一、活動課程	
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	(二)您對主講者整體表現的滿意程度
 <p>                     尚可 19%                      不滿意 4%                      滿意 27%                      非常滿意 50%                 </p>	 <p>                     尚可 13%                      滿意 31%                      非常滿意 56%                 </p>
二、活動整體安排方面	
(一)課程時間的安排	(二)活動場地(地點)的安排
 <p>                     尚可 31%                      滿意 31%                      非常滿意 38%                 </p>	 <p>                     尚可 27%                      滿意 38%                      非常滿意 35%                 </p>
(三)餐點安排	(四)對您未來教學(工作)的幫助
 <p>                     尚可 29%                      滿意 33%                      非常滿意 38%                 </p>	 <p>                     尚可 31%                      滿意 31%                      非常滿意 38%                 </p>

99 年提昇教學品質計畫  
 「產學合作教學課程」活動辦理回饋表  
 99 年 10 月 14 日（星期四）人數：43 人 單位(人)  
 「烘焙行銷-網路行銷」

	非常 滿意	滿意	尚 可	不滿意	非 常 不滿意
一、活動課程：					
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	23	12	8	0	0
(二)您對主講者整體表現的滿意程度	22	13	8	0	0
二、活動整體安排方面：					
(一)課程時間的安排	16	13	13	0	0
(二)活動場地(地點)的安排	15	16	12	0	0
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	13	16	13	0	0
(四)對未來職涯規劃的幫助	16	13	13	0	0

## 〈統計圖表〉

### 一、活動課程

(一)您對本課程主題安排之滿意程度	(二)您對主講者整體表現的滿意程度
<p>不滿意 0%</p> <p>非常不滿意 0%</p> <p>非常滿意 54%</p> <p>滿意 27%</p> <p>尚可 19%</p>	<p>不滿意 0%</p> <p>非常不滿意 0%</p> <p>非常滿意 50%</p> <p>滿意 31%</p> <p>尚可 19%</p>

### 二、活動整體安排方面

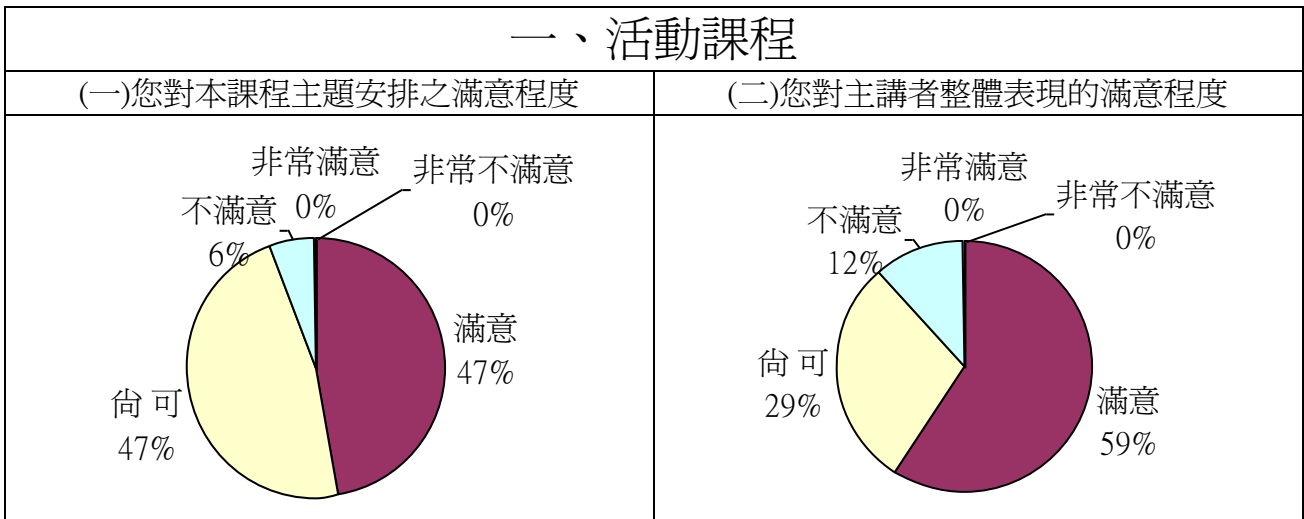
(一)課程時間的安排	(二)活動場地(地點)的安排
<p>不滿意 0%</p> <p>非常不滿意 0%</p> <p>非常滿意 38%</p> <p>滿意 31%</p> <p>尚可 31%</p>	<p>不滿意 0%</p> <p>非常不滿意 0%</p> <p>非常滿意 35%</p> <p>滿意 38%</p> <p>尚可 27%</p>
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	(四)對您未來工作或學習的幫助
<p>非常不滿意 0%</p> <p>不滿意 0%</p> <p>非常滿意 31%</p> <p>滿意 38%</p> <p>尚可 31%</p>	<p>不滿意 0%</p> <p>非常不滿意 0%</p> <p>非常滿意 38%</p> <p>滿意 31%</p> <p>尚可 31%</p>

99 年提昇教學品質計畫  
 「產學合作教學課程」活動辦理回饋表  
 99 年 10 月 14 日（星期四）人數：43 人 單位(人)  
 「烘焙概論-麵粉應用」

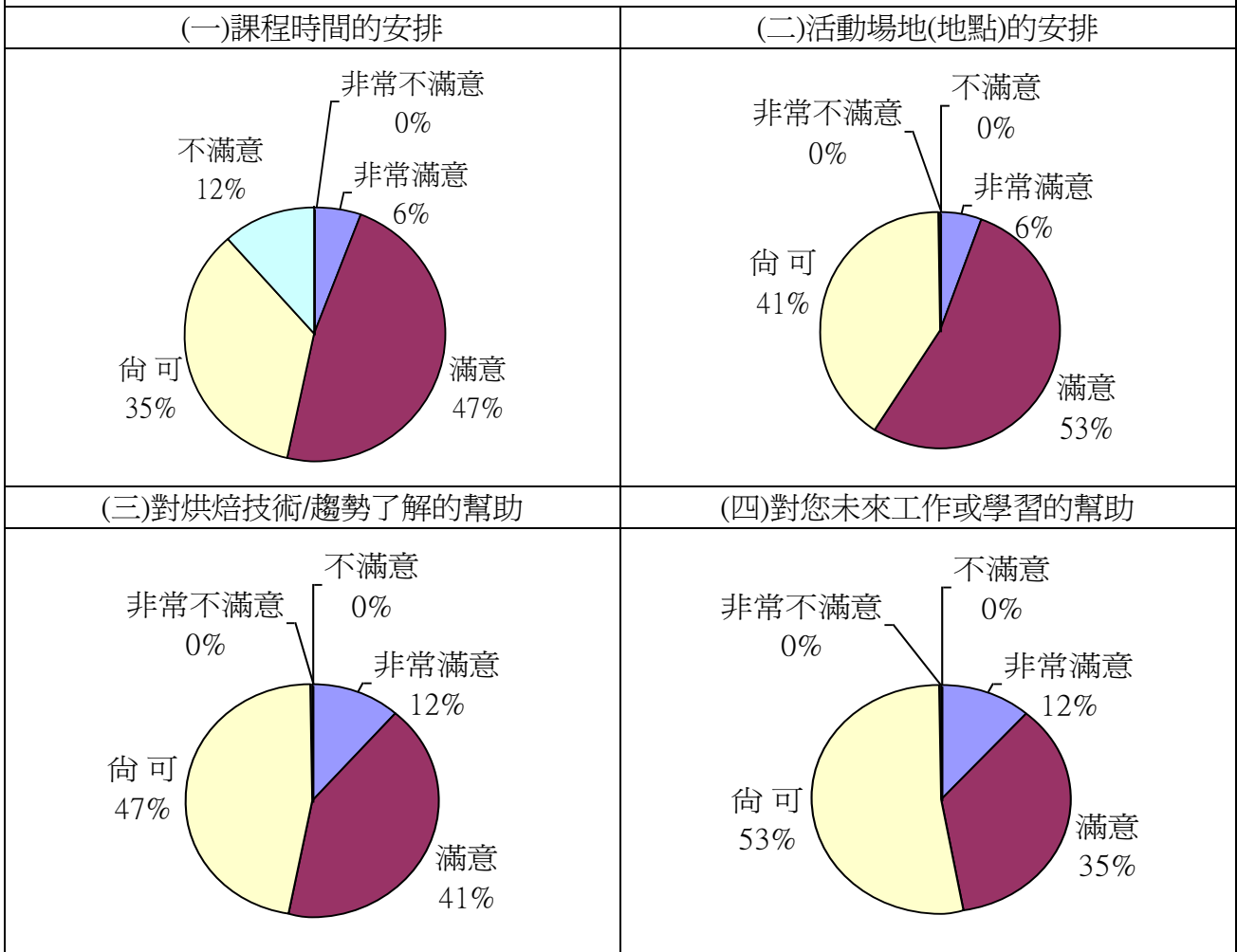
	非常 滿意	滿意	尚 可	不滿意	非 常 不滿意
一、活動課程：					
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	0	20	20	3	0
(二)您對主講者整體表現的滿意程度	0	25	12	5	0
二、活動整體安排方面：					
(一)課程時間的安排	3	20	15	5	0
(二)活動場地(地點)的安排	3	23	18	0	0
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	5	18	20	0	0
(四)對未來職涯規劃的幫助	5	15	23	0	0

<統計圖表>

一、活動課程



二、活動整體安排方面



99 年提昇教學品質計畫  
 「產學合作教學課程」活動辦理回饋表  
 99 年 10 月 21 日（星期四）人數：43 人 單位(人)  
 「校內實習 I-奶凍捲、核桃球」

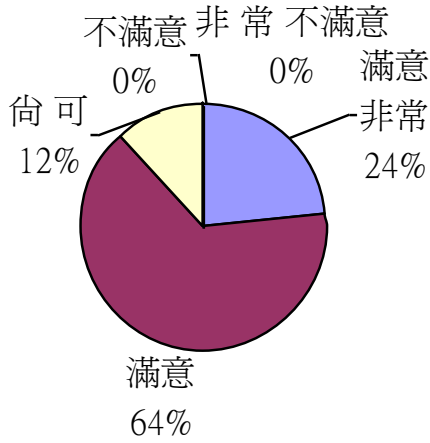
	非常 滿意	滿意	尚 可	不滿意	非 常 不滿意
一、活動課程：					
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	10	28	5	0	0
(二)您對主講者整體表現的滿意程度	10	25	8	0	0
二、活動整體安排方面：					
(一)課程時間的安排	10	20	12	0	0
(二)活動場地(地點)的安排	10	18	15	0	0
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	8	23	12	0	0
(四)對未來職涯規劃的幫助	10	20	12	0	0



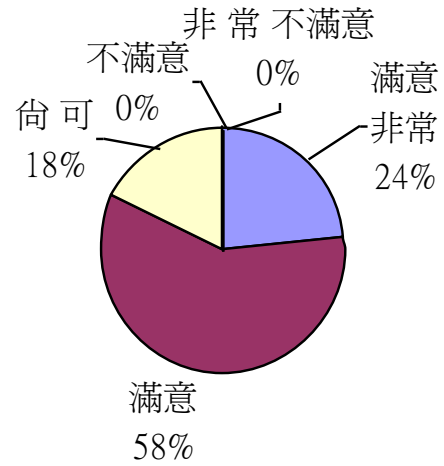
<統計圖表>

一、活動課程

(一)您對本課程主題安排之滿意程度

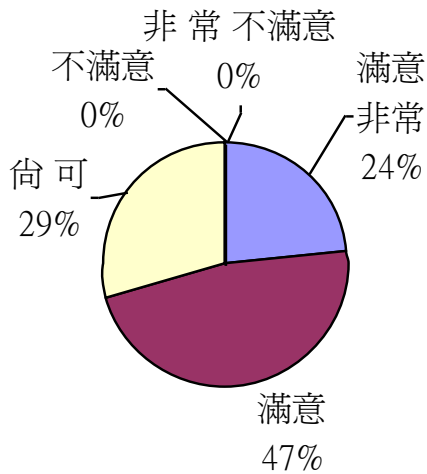


(二)您對主講者整體表現的滿意程度

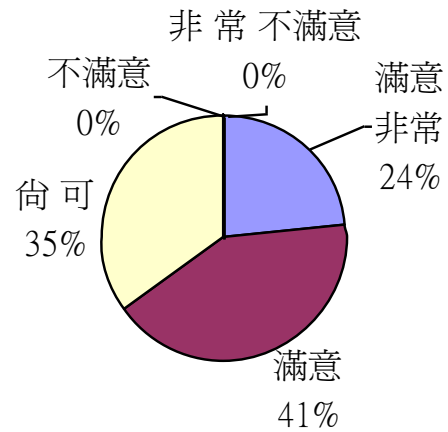


二、活動整體安排方面

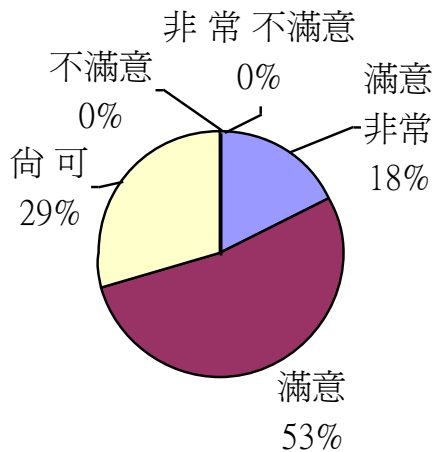
(一)課程時間的安排



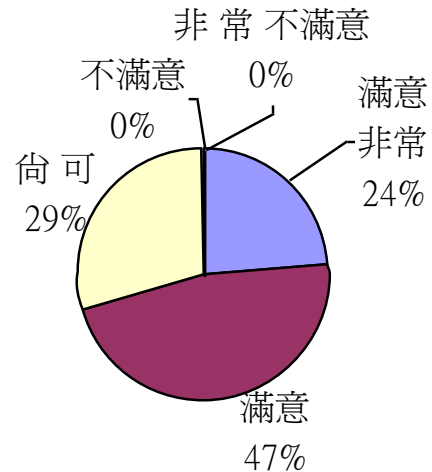
(二)活動場地(地點)的安排



(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助



(四)對您未來工作或學習的幫助



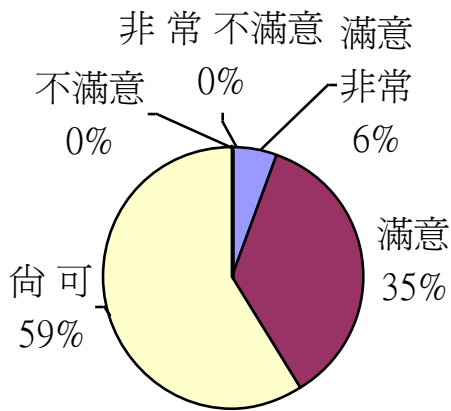
99 年提昇教學品質計畫  
 「產學合作教學課程」活動辦理回饋表  
 99 年 10 月 28 日（星期四）人數：43 人 單位(人)  
 「校內實習 I-西點伴手禮」

	非常 滿意	滿意	尚 可	不滿意	非 常 不滿意
一、活動課程：					
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	3	15	25	0	0
(二)您對主講者整體表現的滿意程度	5	18	20	0	0
二、活動整體安排方面：					
(一)課程時間的安排	8	18	18	0	0
(二)活動場地(地點)的安排	8	12	23	0	0
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	8	12	23	0	0
(四)對未來職涯規劃的幫助	8	15	20	0	0

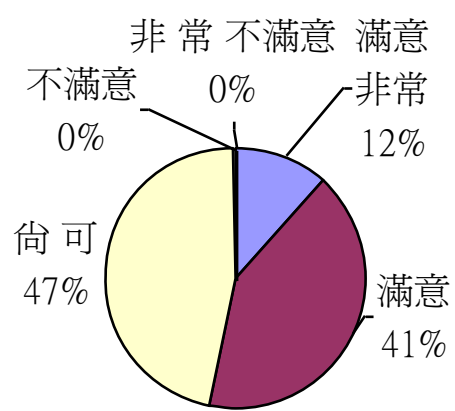
<統計圖表>

一、活動課程

(一)您對本課程主題安排之滿意程度

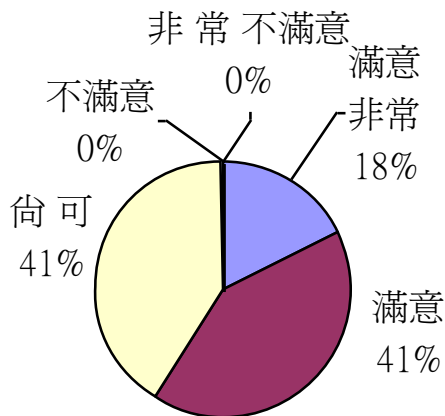


(二)您對主講者整體表現的滿意程度

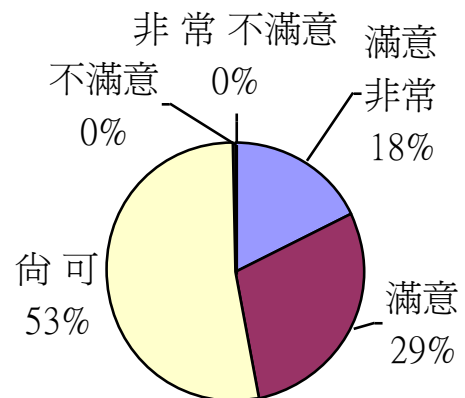


二、活動整體安排方面

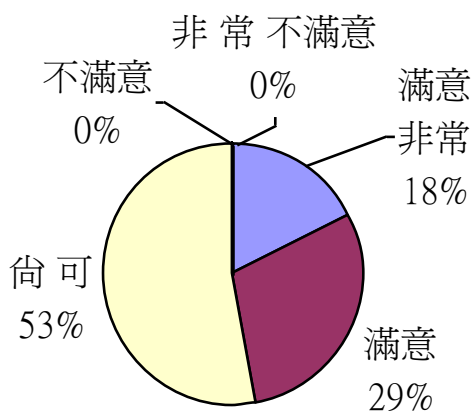
(一)課程時間的安排



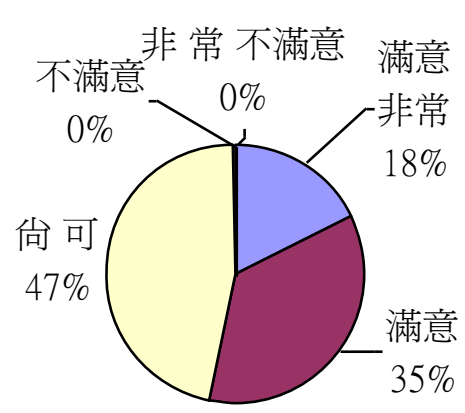
(二)活動場地(地點)的安排



(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助



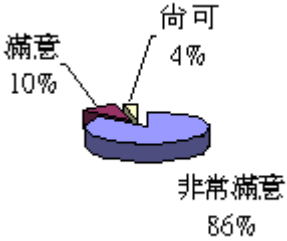

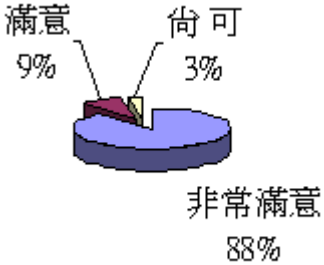
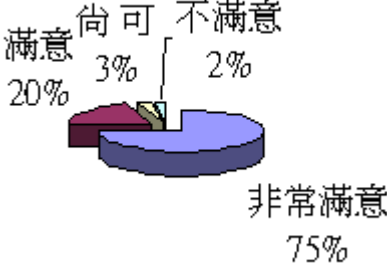
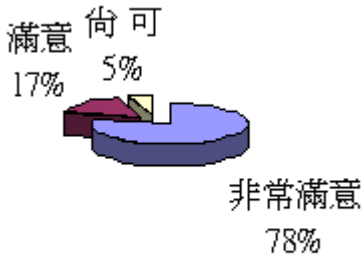
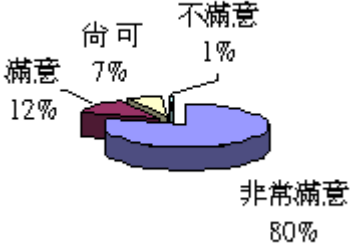
(四)對您未來工作或學習的幫助



99 年提昇教學品質計畫  
 「產學合作教學課程」活動辦理回饋表  
 99 年 11 月 1 日（星期一）人數：43 人 單位(人)  
 「校內實習 II-麵包伴手禮」

	非常 滿意	滿意	尚 可	不滿意	非 常 不滿意
一、活動課程：					
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	37	4	2	0	0
(二)您對主講者整體表現的滿意程度	41	2	0	0	0
二、活動整體安排方面：					
(一)課程時間的安排	32	9	1	1	0
(二)活動場地(地點)的安排	34	7	2	0	0
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	34	5	3	0	0
(四)對未來職涯規劃的幫助	8	15	20	0	0

## 〈統計圖表〉

一、活動課程	
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	(二)您對主講者整體表現的滿意程度
 <p>滿意 10% 尚可 4% 非常滿意 86%</p>	 <p>滿意 5% 非常滿意 95%</p>
二、活動整體安排方面	
(一)課程時間的安排	(二)活動場地(地點)的安排
 <p>滿意 9% 尚可 3% 非常滿意 88%</p>	 <p>滿意 20% 尚可 3% 不滿意 2% 非常滿意 75%</p>
(三)餐點安排	(四)對您未來教學(工作)的幫助
 <p>滿意 17% 尚可 5% 非常滿意 78%</p>	 <p>滿意 12% 尚可 7% 不滿意 1% 非常滿意 80%</p>

99 年提昇教學品質計畫  
 「產學合作教學課程」活動辦理回饋表  
 99 年 11 月 4 日 (星期四) 人數：43 人 單位(人)  
 「烘焙概論-烘焙業之經營與行銷」

	非常 滿意	滿意	尚 可	不滿意	非 常 不滿意
一、活動課程：					
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	0	25	15	3	0
(二)您對主講者整體表現的滿意程度	3	23	18	0	0
二、活動整體安排方面：					
(一)課程時間的安排	3	18	23	0	0
(二)活動場地(地點)的安排	3	20	18	3	0
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	8	10	23	3	0
(四)對未來職涯規劃的幫助	3	25	12	3	0

## <統計圖表>

### 一、活動課程

(一)您對本課程主題安排之滿意程度	(二)您對主講者整體表現的滿意程度
<p>非常不滿意 0% 不滿意 6% 尚可 35% 滿意 59% 非常 0%</p>	<p>非常不滿意 0% 不滿意 0% 尚可 41% 滿意 53% 非常 6%</p>
二、活動整體安排方面	
(一)課程時間的安排	(二)活動場地(地點)的安排
<p>非常不滿意 0% 不滿意 0% 尚可 53% 滿意 41% 非常 6%</p>	<p>非常不滿意 0% 不滿意 6% 尚可 41% 滿意 47% 非常 6%</p>
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	(四)對您未來工作或學習的幫助
<p>非常不滿意 0% 不滿意 6% 尚可 52% 滿意 24% 非常 18%</p>	<p>非常不滿意 0% 不滿意 6% 尚可 29% 滿意 59% 非常 6%</p>

99 年提昇教學品質計畫

「產學合作教學課程」活動辦理回饋表


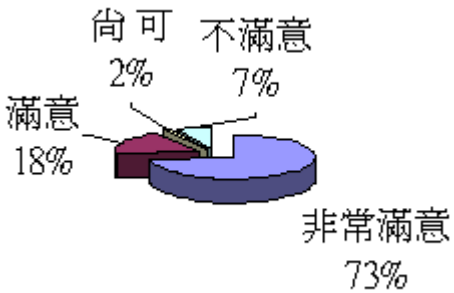
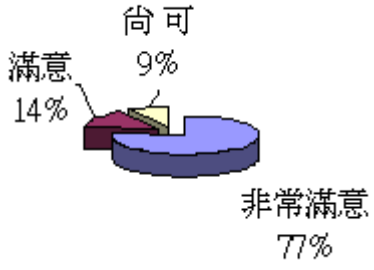
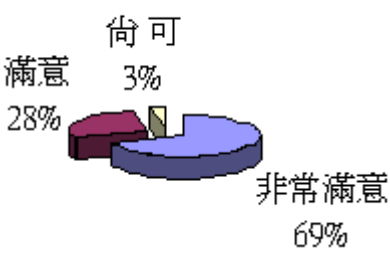
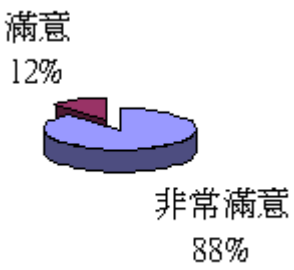
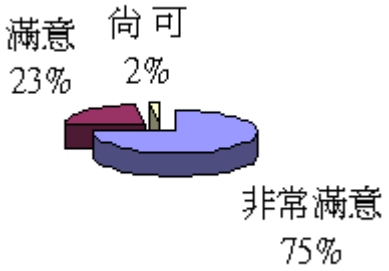
99 年 11 月 15 日 (星期一) 人數：43 人 單位(人)

「校內實習 I-馬卡龍、椰香脆餅」

	非常 滿意	滿意	尚 可	不滿意	非 常 不滿意
一、活動課程：					
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	37	4	2	0	0
(二)您對主講者整體表現的滿意程度	31	8	1	3	0
二、活動整體安排方面：					
(一)課程時間的安排	30	12	1	0	0
(二)活動場地(地點)的安排	38	5	0	0	0
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	32	10	1	0	0
(四)對未來職涯規劃的幫助	3	25	12	3	0



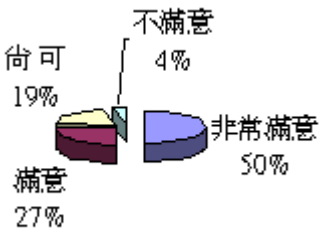
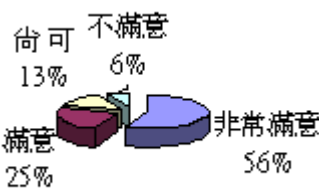
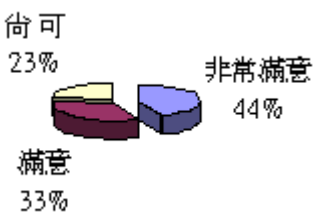
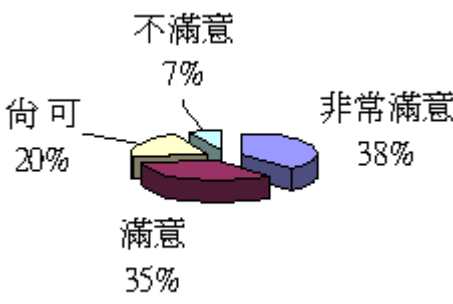
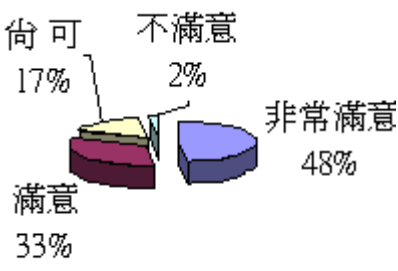
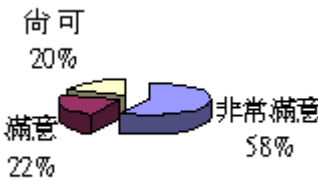
<統計圖表>

一、活動課程	
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	(二)您對主講者整體表現的滿意程度
 <p>滿意 尚可 非常滿意</p>	 <p>尚可 不滿意 2% 7% 滿意 18% 非常滿意 73%</p>
二、活動整體安排方面	
(一)課程時間的安排	(二)活動場地(地點)的安排
 <p>滿意 14% 尚可 9% 非常滿意 71%</p>	 <p>滿意 28% 尚可 3% 非常滿意 69%</p>
(三)餐點安排	(四)對您未來教學(工作)的幫助
 <p>滿意 12% 非常滿意 88%</p>	 <p>滿意 23% 尚可 2% 非常滿意 75%</p>

99 年提昇教學品質計畫  
 「產學合作教學課程」活動辦理回饋表  
 99 年 11 月 22 日（星期一）人數：43 人 單位(人)  
 「校內實習 II-波蘭菌種」

	非常 滿意	滿意	尚 可	不滿意	非 常 不滿意
一、活動課程：					
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	22	12	8	2	0
(二)您對主講者整體表現的滿意程度	24	11	6	3	0
二、活動整體安排方面：					
(一)課程時間的安排	16	15	9	3	0
(二)活動場地(地點)的安排	21	14	7	1	0
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	25	9	9	0	0
(四)對未來職涯規劃的幫助	3	25	12	3	0

## 〈統計圖表〉

一、活動課程	
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	(二)您對主講者整體表現的滿意程度
 <p>不滿意 4%</p> <p>尚可 19%</p> <p>滿意 27%</p> <p>非常滿意 50%</p>	 <p>不滿意 6%</p> <p>尚可 13%</p> <p>滿意 25%</p> <p>非常滿意 56%</p>
二、活動整體安排方面	
(一)課程時間的安排	(二)活動場地(地點)的安排
 <p>非常滿意 44%</p> <p>滿意 33%</p> <p>尚可 23%</p>	 <p>不滿意 7%</p> <p>尚可 20%</p> <p>滿意 35%</p> <p>非常滿意 38%</p>
(三)餐點安排	(四)對您未來教學(工作)的幫助
 <p>不滿意 2%</p> <p>尚可 17%</p> <p>滿意 33%</p> <p>非常滿意 48%</p>	 <p>尚可 20%</p> <p>滿意 22%</p> <p>非常滿意 58%</p>

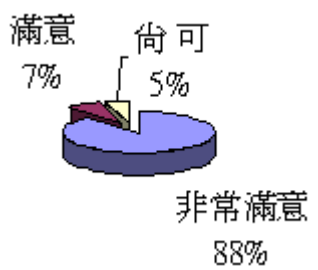
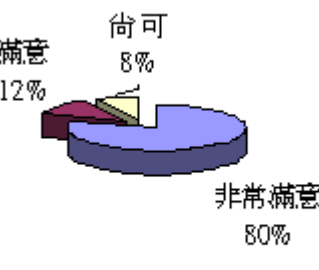
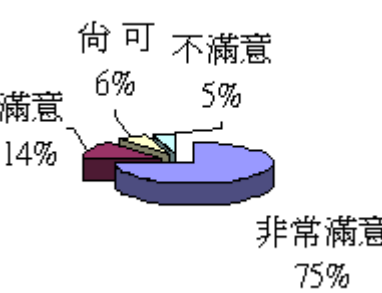
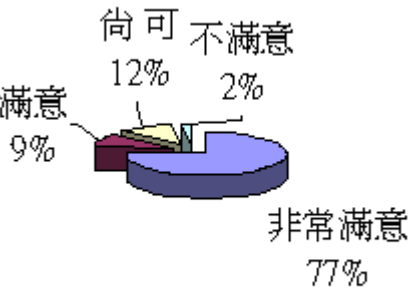
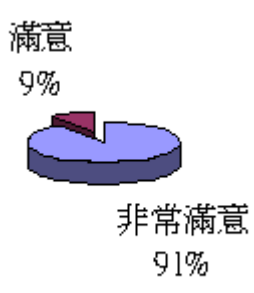
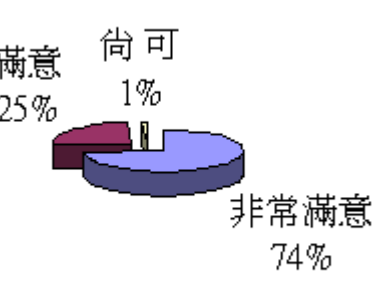
99 年提昇教學品質計畫  
「烘焙技術示範研習」活動辦理回饋表

99 年 4 月 30 日（星期五）人數：30 人 單位(人)

	非常 滿意	滿意	尚 可	不滿意	非 常 不滿意
一、活動課程：					
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	26	2	2	0	0
(二)您對主講者整體表現的滿意程度	24	4	2	0	0
二、活動整體安排方面：					
(一)課程時間的安排	23	5	2	1	0
(二)活動場地(地點)的安排	23	3	3	0	0
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	27	3	0	0	0
(四)對未來職涯規劃的幫助	23	7	0	0	0

<統計圖表>

一、活動課程

(一)您對本課程主題安排之滿意程度	(二)您對主講者整體表現的滿意程度
 <p>滿意 7% 尚可 5% 非常滿意 88%</p>	 <p>滿意 12% 尚可 8% 非常滿意 80%</p>
二、活動整體安排方面	
(一)課程時間的安排	(二)活動場地(地點)的安排
 <p>滿意 14% 尚可 6% 不滿意 5% 非常滿意 75%</p>	 <p>滿意 9% 尚可 12% 不滿意 2% 非常滿意 77%</p>
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	(四)對未來職涯規劃的幫助
 <p>滿意 9% 非常滿意 91%</p>	 <p>滿意 25% 尚可 1% 非常滿意 74%</p>

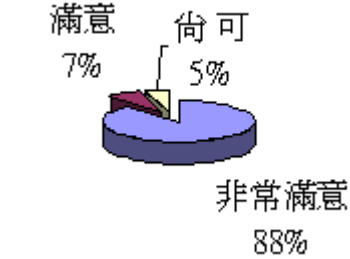
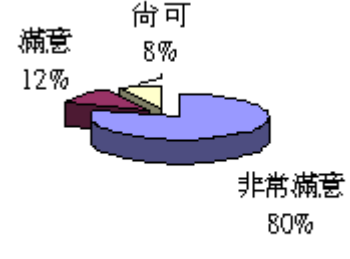
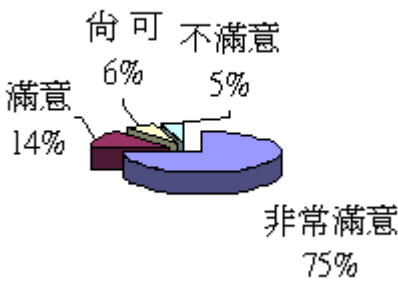
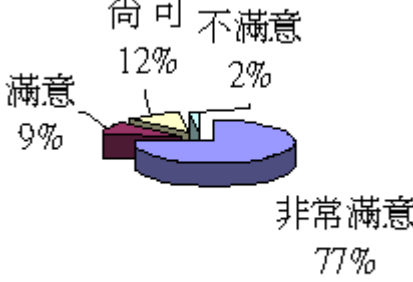
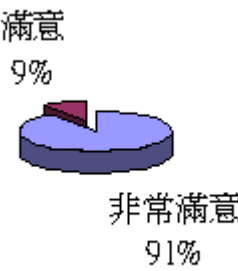
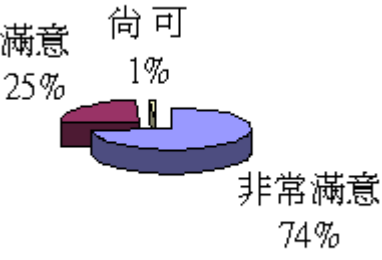
99 年提昇教學品質計畫  
「烘焙技術示範研習」活動辦理回饋表

99 年 9 月 25 日（星期六）人數：30 人 單位(人)

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
一、活動課程：					
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	26	2	2	0	0
(二)您對主講者整體表現的滿意程度	24	4	2	0	0
二、活動整體安排方面：					
(一)課程時間的安排	23	4	2	2	0
(二)活動場地(地點)的安排	23	3	4	1	0
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	27	3	0	0	0
(四)對未來職涯規劃的幫助	22	8	0	0	0

<統計圖表>

一、活動課程

(一)您對本課程主題安排之滿意程度	(二)您對主講者整體表現的滿意程度
 <p>滿意 7% 尚可 5% 非常滿意 88%</p>	 <p>滿意 12% 尚可 8% 非常滿意 80%</p>
二、活動整體安排方面	
(一)課程時間的安排	(二)活動場地(地點)的安排
 <p>滿意 14% 尚可 6% 不滿意 5% 非常滿意 75%</p>	 <p>滿意 9% 尚可 12% 不滿意 2% 非常滿意 77%</p>
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	(四)對未來職涯規劃的幫助
 <p>滿意 9% 非常滿意 91%</p>	 <p>滿意 25% 尚可 1% 非常滿意 74%</p>

99 年提昇教學品質計畫  
「烘焙技術示範研習」活動辦理回饋表

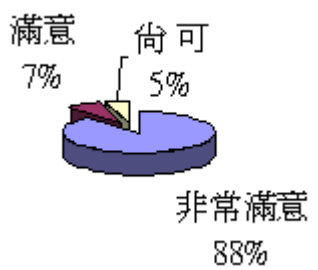
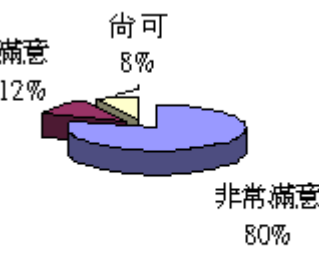
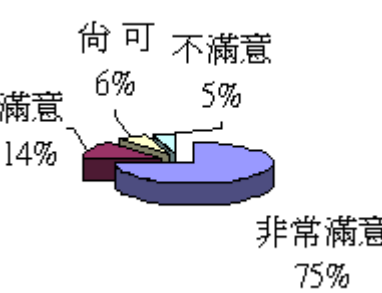
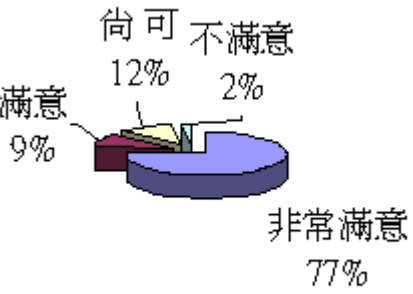
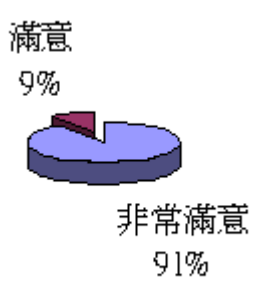
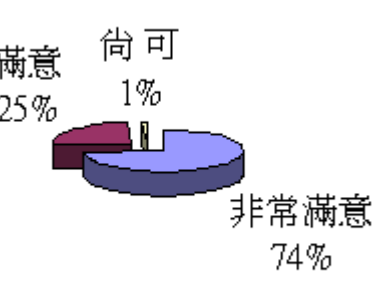
99 年 10 月 9 日（星期六）人數：43 人 單位(人)

	非常 滿意	滿意	尚 可	不滿意	非 常 不滿意
一、活動課程：					
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	38	3	2	0	0
(二)您對主講者整體表現的滿意程度	34	5	3	0	0
二、活動整體安排方面：					
(一)課程時間的安排	32	6	3	2	0
(二)活動場地(地點)的安排	33	4	5	1	0
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	39	4	0	0	0
(四)對未來職涯規劃的幫助	32	11	0	0	0



<統計圖表>

一、活動課程

(一)您對本課程主題安排之滿意程度	(二)您對主講者整體表現的滿意程度
 <p>滿意 7% 尚可 5% 非常滿意 88%</p>	 <p>滿意 12% 尚可 8% 非常滿意 80%</p>
二、活動整體安排方面	
(一)課程時間的安排	(二)活動場地(地點)的安排
 <p>滿意 14% 尚可 6% 不滿意 5% 非常滿意 75%</p>	 <p>滿意 9% 尚可 12% 不滿意 2% 非常滿意 77%</p>
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	(四)對未來職涯規劃的幫助
 <p>滿意 9% 非常滿意 91%</p>	 <p>滿意 25% 尚可 1% 非常滿意 74%</p>

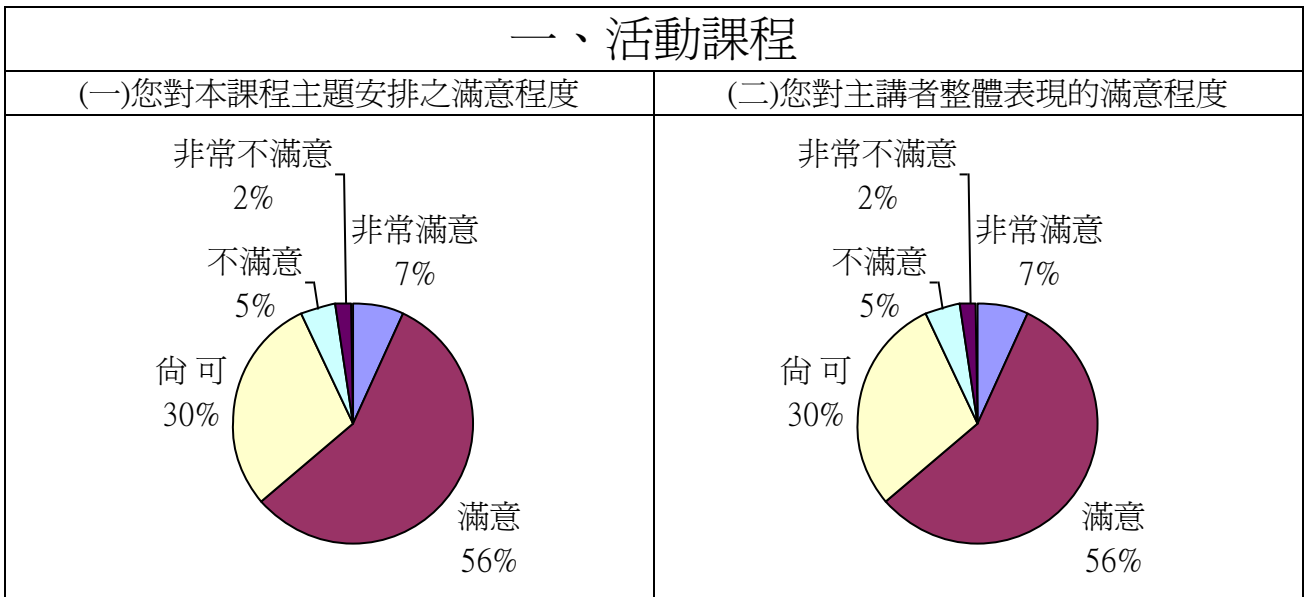
99 年提昇教學品質計畫  
「烘焙技術示範研習」活動辦理回饋表

99 年 10 月 16 日（星期六）人數：43 人 單位(人)

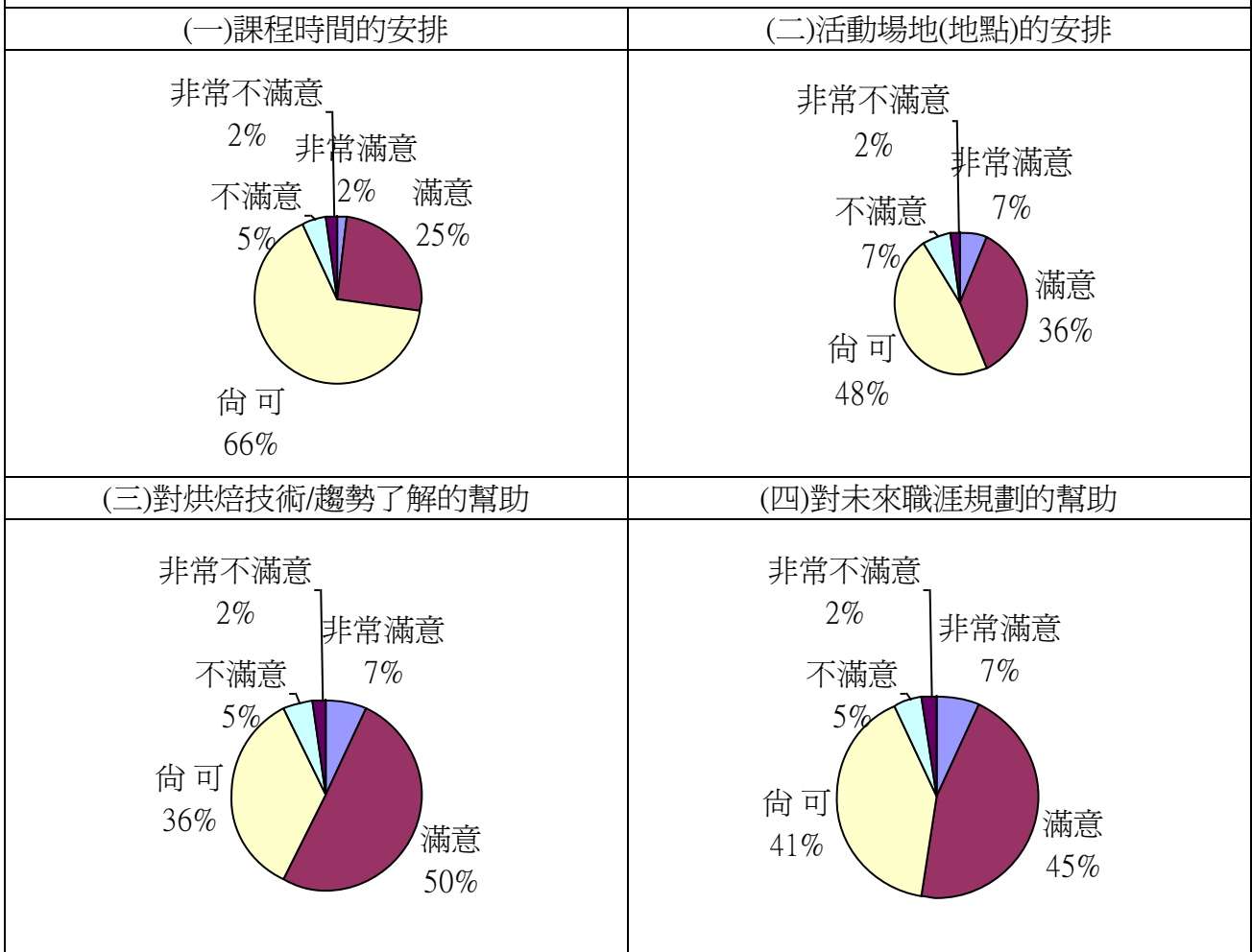
	非常 滿意	滿意	尚 可	不滿意	非 常 不滿意
一、活動課程：					
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	3	25	13	2	1
(二)您對主講者整體表現的滿意程度	3	25	13	2	1
二、活動整體安排方面：					
(一)課程時間的安排	1	11	28	2	1
(二)活動場地(地點)的安排	3	15	21	3	1
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	3	22	15	2	1
(四)對未來職涯規劃的幫助	3	19	18	2	1

## 〈統計圖表〉

### 一、活動課程



### 二、活動整體安排方面



99 年提昇教學品質計畫  
「烘焙技術示範研習」活動辦理回饋表

99 年 10 月 23 日（星期六）人數：43 人 單位(人)

	非常 滿意	滿意	尚 可	不滿意	非 常 不滿意
一、活動課程：					
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	3	18	18	0	3
(二)您對主講者整體表現的滿意程度	4	18	18	0	3
二、活動整體安排方面：					
(一)課程時間的安排	1	17	21	2	3
(二)活動場地(地點)的安排	2	18	19	1	3
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	2	21	18	0	3
(四)對未來職涯規劃的幫助	2	17	22	0	3

## 〈統計圖表〉

### 一、活動課程

(一)您對本課程主題安排之滿意程度	(二)您對主講者整體表現的滿意程度
<p>非常不滿意 7% 不滿意 0% 尚可 43% 滿意 43% 非常滿意 7%</p>	<p>非常不滿意 7% 不滿意 0% 尚可 43% 滿意 41% 非常滿意 9%</p>
二、活動整體安排方面	
(一)課程時間的安排	(二)活動場地(地點)的安排
<p>非常不滿意 7% 不滿意 2% 尚可 45% 滿意 41% 非常滿意 5%</p>	<p>非常不滿意 7% 不滿意 0% 尚可 41% 滿意 47% 非常滿意 5%</p>
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	(四)對未來職涯規劃的幫助
<p>非常不滿意 7% 不滿意 0% 尚可 49% 滿意 39% 非常滿意 5%</p>	<p>非常不滿意 7% 不滿意 0% 尚可 43% 滿意 43% 非常滿意 7%</p>

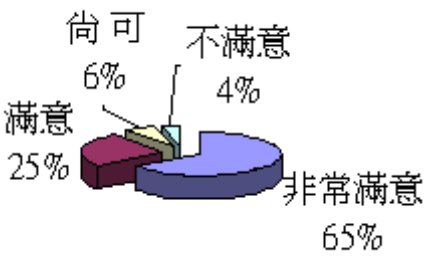
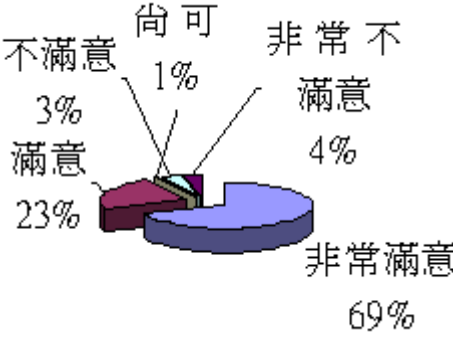
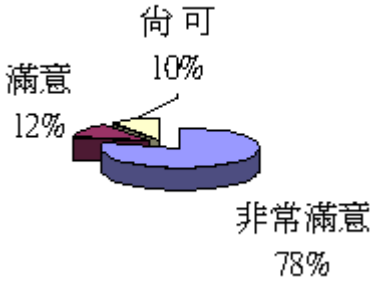
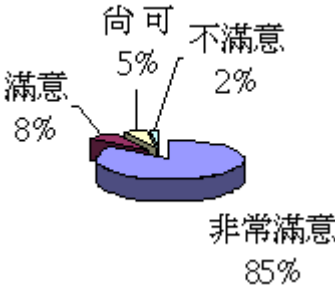
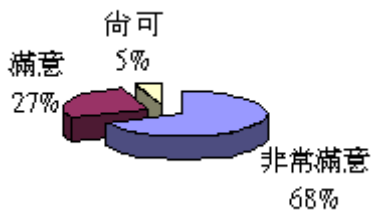
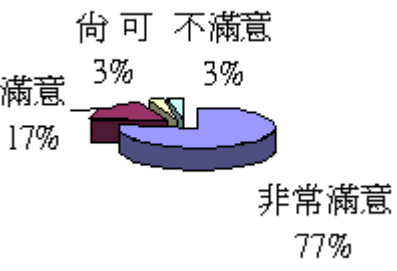
99 年提昇教學品質計畫  
「烘焙技術示範研習」活動辦理回饋表

99 年 10 月 30 日（星期六）人數：43 人 單位(人)

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
一、活動課程：					
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	28	11	3	2	0
(二)您對主講者整體表現的滿意程度	30	10	0	1	2
二、活動整體安排方面：					
(一)課程時間的安排	34	5	4	0	0
(二)活動場地(地點)的安排	37	3	2	1	0
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	29	12	2	0	0
(四)對未來職涯規劃的幫助	33	7	1	1	0

<統計圖表>

一、活動課程

(一)您對本課程主題安排之滿意程度	(二)您對主講者整體表現的滿意程度
 <p>                     尚可 6%                      不滿意 4%                      滿意 25%                      非常滿意 65%                 </p>	 <p>                     尚可 1%                      不滿意 3%                      滿意 23%                      非常滿意 69%                      非常不滿意 4%                 </p>
二、活動整體安排方面	
(一)課程時間的安排	(二)活動場地(地點)的安排
 <p>                     尚可 10%                      滿意 12%                      非常滿意 78%                 </p>	 <p>                     尚可 5%                      不滿意 2%                      滿意 8%                      非常滿意 85%                 </p>
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	(四)對未來職涯規劃的幫助
 <p>                     尚可 5%                      滿意 27%                      非常滿意 68%                 </p>	 <p>                     尚可 3%                      不滿意 3%                      滿意 17%                      非常滿意 77%                 </p>

99 年提昇教學品質計畫  
「烘焙技術示範研習」活動辦理回饋表

99 年 11 月 6 日（星期六）人數：43 人 單位(人)

	非常 滿意	滿意	尚 可	不滿意	非 常 不滿意
一、活動課程：					
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	37	3	2	1	0
(二)您對主講者整體表現的滿意程度	35	5	1	1	1
二、活動整體安排方面：					
(一)課程時間的安排	33	4	3	3	0
(二)活動場地(地點)的安排	36	4	1	0	2
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	28	11	4	0	0
(四)對未來職涯規劃的幫助	27	9	3	2	2



<統計圖表>

一、活動課程

一、活動課程	
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	(二)您對主講者整體表現的滿意程度
<p>滿意 7% 尚可 4% 不滿意 3% 非常滿意 86%</p>	<p>滿意 11% 不滿意 3% 非常不滿意 2% 尚可 2% 非常滿意 82%</p>
二、活動整體安排方面	
(一)課程時間的安排	(二)活動場地(地點)的安排
<p>滿意 9% 尚可 7% 不滿意 6% 非常不滿意 1% 非常滿意 77%</p>	<p>滿意 10% 不滿意 0% 非常不滿意 5% 尚可 2% 非常滿意 83%</p>
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	(四)對未來職涯規劃的幫助
<p>滿意 26% 尚可 9% 非常滿意 65%</p>	<p>滿意 20% 尚可 8% 不滿意 5% 非常不滿意 5% 非常滿意 62%</p>

99 年提昇教學品質計畫  
「烘焙技術示範研習」活動辦理回饋表

99 年 11 月 14 日（星期六）人數：43 人 單位(人)

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
一、活動課程：					
(一)您對本課程主題安排之滿意程度	34	5	4	0	0
(二)您對主講者整體表現的滿意程度	37	3	2	2	0
二、活動整體安排方面：					
(一)課程時間的安排	32	5	4	0	1
(二)活動場地(地點)的安排	34	4	3	1	0
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	36	3	2	1	1
(四)對未來職涯規劃的幫助	35	4	1	2	1

<統計圖表>

一、活動課程

(一)您對本課程主題安排之滿意程度	(二)您對主講者整體表現的滿意程度
<p>滿意 11% 尚可 10% 非常滿意 79%</p>	<p>滿意 6% 尚可 5% 不滿意 4% 非常滿意 85%</p>

二、活動整體安排方面

(一)課程時間的安排	(二)活動場地(地點)的安排
<p>滿意 12% 尚可 10% 不滿意 1% 非常不滿意 2% 非常滿意 75%</p>	<p>滿意 尚可 不滿意 非常不滿意 非常滿意</p>
(三)對烘焙技術/趨勢了解的幫助	(四)對未來職涯規劃的幫助
<p>滿意 8% 尚可 5% 不滿意 2% 非常不滿意 2% 非常滿意 83%</p>	<p>滿意 9% 尚可 3% 不滿意 5% 非常不滿意 2% 非常滿意 81%</p>