



教育技職校院南區區域教學資源中心

主軸計劃七 經驗傳承深耕關懷之提升教學品質改善計畫

大 仁 科 技 大 學

TAJEN UNIVERSITY

「食品達人實作訓練及觀摩研習營」 計畫書

主辦單位：南區區域教學資源中心

承辦單位：大仁科技大學 食品科技系

協辦單位：國立高雄應用科技大學

中華民國 一〇一 年 五 月 十六日

分項計畫 A-教學品質創意無限

一、活動目的

為提升高屏地區在地產業之產品特色及加工多樣化之功能，以屏東地區及各國生產之咖啡生豆，以不同炒焙程度調配技術沖泡咖啡品評，並以其他各種食品相關加工技術製作成不同加工特性之產品，提升在地產業之加工食品價值，並從學習實作中，訓練更多具食品觀念之操作達人。

二、活動負責人

大仁科技大學 食品科技系 藍群傑老師

三、參加對象

本校全體教師、南區區域教學資源中心 35 所夥伴學校有興趣之教師、本校及高職食品科學生。

四、活動時間

101 年 05 月 16 日（三）08：30-16：30

五、活動地點

大仁科技大學 人文暨社會學院三樓 R-315 教室

彼得杜拉克大樓 I-107 食品加工廠

（校址：屏東縣鹽埔鄉新二村維新路 20 號）

學校地圖：參閱網址 <http://www.tajen.edu.tw/about/see.html>

六、活動內容

- (一)以具經驗之食品加工教師實際講解示範，將理論經驗和實務結合。
- (二)使學員對咖啡的製作過程能了解，並提升在地咖啡產業之可見度，且對咖啡品評和相關加工產品更深入體會和認知。
- (三)學習未知領域之實作技術，加強職業認知和食品加工技術。

七、活動議程

時間	議程	主講者	主持人
08:30~09:00	報到		
09:00~09:10	院長 致詞		大仁科技大學 藥學暨健康學院 陳福安 院長
09:10~10:00	認識在地咖啡生產	茂泰行銷有限公司 華偉傑 總經理	大仁科技大學 食品科技系(所) 曾道一 所長
10:00~10:20	休 息		
10:20~12:00	咖啡烘焙訓練及品評	茂泰行銷有限公司 華偉傑 總經理 鄔文盛副教授 藍群傑副教授	大仁科技大學 食品科技系(所) 曾道一 所長
12:00~13:30	午 餐		
13:30~15:30	食品加工產品製作訓練及品評	林姿枝老師 曾道一副教授 鄔文盛副教授 陳彥賢副教授 藍群傑副教授 康藏文講師	大仁科技大學 食品科技系(所) 曾道一 所長
15:30~16:30	綜合座談	林姿枝老師 曾道一副教授 鄔文盛副教授 陳彥賢副教授 藍群傑副教授 康藏文講師	
	賦 歸		

八、預期效益與校核心能力結合情形

本活動目的在於提升教師和學生對食品專業更深入的教學和學習認知，進而提升整體教學品質，透過專題演講和食品更深入之加工實作、師生之間分享討論等方式強化教學和學習之認知，同時鼓勵教師自我成長，增進教師專業知能，並提升教師教學之效益。與校核心能力指標之「專業核心」、「資訊整合」、「溝通表達」、「創新思考」及「關懷服務」能力進行呼應。

九、合作單位

主辦單位：南區區域教學資源中心

承辦單位：大仁科技大學 食品科技系

協辦單位：國立高雄應用科技大學

十、報名作業

網路報名：<http://u03.tajen.edu.tw/bin/home.php?Lang=zh-tw>

活動聯絡人：大仁科技大學 食品科技系 溫勝芸

TEL：(08) 7624002 #3021

E-mail：food@mail.tajen.edu.tw