



## 看見希望就業工場- 手作達人 美食烹飪培訓班

時間：2021-10-03 ~ 2021-10-31

地點：無障礙科技發展協會

### 一、執行過程

課程主要分成課程與實務操作兩個部分，由陳芸英老師擔任課程講師，負責電鍋料理製作與理論流程講解。芸英老師本身具有專業證照，同時本身也是視障蝙蝠電子報的總編輯與報紙美食專欄作者，藉由授課老師在視障及餐飲領域的豐富經驗，讓學員們認識美食、如何調製電鍋料理與相關器材保養。

本次課程的為烹飪技能訓練，因為場地及部分器材關係，將課程的操作部份設定在電鍋料理，透過陳芸英老師精闢的講解與示範，增進學員烹飪與生活自理能力，在視障與不同障礙類別的學員混合的狀況下，對於授課老師要同時轉換一般明眼慣用模式與調整上課速度，為一大挑戰。此外，指導視障者準備食材的過程，更需要助理協助，讓整個課程進行更為流暢。

最後 ENDING 部分即是在於實際烹飪演練，課程中最重要的就是訓練成果驗證，本次採用實際製作流程標準，依據實際操作，讓學員了解電鍋料理流程及食材準備方式，強化未來對於餐飲行業有興趣的學員，更加增進信心。相信對於每位學員而言，另一種豐富且嶄新的挑戰。期待，未來轉化在生活與工作場域與運用。

### 二、滿意度調查

經過 6 點滿意度調查，平均滿意度為 5.69，顯示學員們對此課程持正向滿意的態度，也提供若干建議，做為日後開設培訓課程參考之建議。

### 三、檢討與建議

(一)學員以視障者居多，課程進行上比較有時間問題以及了解操作方式，需要多增加協助人力在課堂上一對一協助全盲視覺障礙者。

(二)因應疫情部分調整至十月上課。學員報名與反應熱烈，因人數過多，考量疫情關係，分

成兩梯次進行。

(三)建議結合訓用合一概念，能夠連結相關工作機會，促進身障者就業。

(四)建議日後可開設更多對於視障者或重度身障者實用課程。



講師向參與學員講解相關產業概況



講解料理流程與示範