教育部高等教育深耕計畫
成果表單

<table>
<tr><td>成果名稱
(活動、研討會、會議、競賽、培訓...)</td><td colspan="3">108 年度教師專業成長系列研習活動－
糖花藝術蛋糕研習</td></tr>
<tr><td>舉辦日期</td><td>108 年 7 月 24 -25 日</td><td>舉辦時間</td><td>上午 8:00 至下午 5:00</td></tr>
<tr><td>主辦學校</td><td>台灣首府大學</td><td>舉辦地點</td><td>巧克力教室(TB102)</td></tr>
<tr><td>執行成果
(以約1,000字描述概況新聞稿方式)</td><td colspan="3">教師專業成長系列研習活動，利用暑假期間強化老師們的第二專長及創新教學，由教務處及旅館管理學院共同規劃辦理「108 年教師專業成長系列研習活動」，旅館管理學院結合學院各系的特色，在暑假期間共開設精品咖啡研習(入門)、糖花藝術蛋糕研習、進階拉糖工藝研習、外籍學生之班級經營與學生溝通經驗分享及創新餐飲多元器材研習等活動。

該場糖花藝術蛋糕為烘焙系李又貞老師協助辦理，為提升教師教學創新課程，將當前流行的糖花藝術，規劃安排 2 天外聘專業講師蒞校進行教學，也請講師規劃由淺至深內容，講師將糖花藝術蛋糕中的糖花製作技巧、翻糖披覆技巧、拉線與上色技巧，融入在高中職餐飲科的特色課程當中，為使讓老師在協同教學上能有所創新，而老師帶給學生在烘焙工藝的課程學習上能夠更多元，也能夠培養學生對於色彩的搭配應用與藝術作品的審美觀，也藉此強化特色人才的培育，提升特色專業教室的使用效能。

糖藝術蛋糕目前在烘焙產業成為特色性的商品，在烘焙的比賽中也成為比賽的項目之一，為了提升教師的教學創新專業與特色人才培育能力，特聘台北糖藝術工房-吳薰貽老師來校指導，對於翻糖蛋糕的設計、披覆的技巧、糖花製作的技巧、上色的技巧、拉線的技巧學習，讓糖藝術蛋糕的技巧融入在特色課程當中，激勵教師參與創新教學研習，提升特色專業教室之使用效能，增加學校特色辦學，強化學生參與特色人才培育之意願。

該場研習活動也吸引不少高中端教師蒞校學習，也表示很開心利用暑假學習新技能，該次活動滿意度達 8 成，教師反饋實務操作加深印象，建議多辦實務操作研習，讓老師們精進不同領域。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="6">活動剪影
(檢附照片及圖說)</td><td colspan="5">活動花絮及說明</td></tr>
<tr><td colspan="2"> </td><td colspan="3"> </td></tr>
<tr><td colspan="2">↑吳師傅講解</td><td colspan="3">↑吳師傅示範</td></tr>
<tr><td colspan="2"> </td><td colspan="3"> </td></tr>
<tr><td colspan="2">↑師傅與學員</td><td colspan="3">↑ 學員製作作品</td></tr>
<tr><td colspan="2"> </td><td colspan="3">
</td></tr>
<tr><td colspan="2">↑學員與作品</td><td colspan="3">↑大合照</td></tr>
<tr><td colspan="6">※不敷使用請自行增加</td></tr>
<tr><td>參加對象</td><td>主辦學校
參加人數</td><td>26</td><td>夥伴學校
參加人數</td><td>12</td><td>其他
參加人數</td><td>0</td></tr>
</table>

教師專業成長系列講座活動回饋單統計

- 回收率:35/38*100=92%

一、基本資料

1.身份：

校內老師	校內行政人員	校外老師	校外行政人員	其他
14%	0%	74%	3%	9%

2.本活動訊息來源：

他人介紹	公文	網站	E-mail	其他
38%	54%	8%	0%	0%

3.課程內容對個人的助益程度：

非常有幫助	有幫助	普通	沒幫助	非常沒幫助
97%	3%	0%	0%	0%

4.整體而言，我對本次演講滿意程度：

非常有幫助	有幫助	普通	沒幫助	非常沒幫助
97%	3%	0%	0%	0%

二、參與課程的感想

項　目		平　均　分　數
講座主題	❶ 能增進自我專業知識提升	4.9
	❷ 研習主題淺顯易懂，能輕易對課程有初步概念	4.8
	❸ 主題與內容相符，難易適中	4.9
講座安排	❶ 研習之訂定時間恰當，方便參加	4.9
	❷ 研習課程內容充實且淺顯易懂	4.9
	❸ 此場研習安排適當之講師	4.9
	❹ 研習場所規劃及座位安排恰當	4.9
講座內容	❶ 研習課程不至於太艱深難懂，偏離實際需求	4.9
	❷ 講師解釋清楚，深入淺出且生動有趣	4.9
	❸ 講師與聽眾有良好的互動且能耐心回答問題	5.0
	❹ 課程內容能吸引我的注意，且內容精采充實	5.0
自我成長	❶ 我很用心參與此次研習，且深入了解課程內容	5.0
	❷ 我會運用在教學上，做任何創新與改變的挑戰	5.0
	❸ 我能參與研習活動並提供相關回饋	4.8
	❹ 我會嘗試使用新的教學方法來達成教學目標	4.9

三、本次講座課程我覺得最大的收穫是：

- 老師專業態度值得學習。
- 翻糖研習太棒了!
- 課程對教學有幫助。
- 對烘焙這行業有初步的了解。
- 提升自己的美感，學到翻糖的技術，ex:玫瑰花。
- 符合需要。
- 提升美感，增加糖花製作技巧，感謝主辦單位之用心。
- 有成就感。
- 學得特別多。

四、其他建議：

- 多辦研習
- 時間可以加長，兩天太少
- 希望下次有機會可以再來，蛋糕實作或巧克力。