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 年度第二階段教學課程融入服務學習－烘焙系：基礎烘焙</td></tr>
<tr><td>舉辦日期</td><td>108 年 10 月 19 日</td><td>舉辦時間</td><td>06:50~17:00</td></tr>
<tr><td>主辦學校</td><td>台灣首府大學</td><td>舉辦地點</td><td>台灣首府大學 致毅樓 B109 烘焙教室
麻豆慈濟</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">此活動結合課程，教導學生專業證照實作及知識，提升學生的專業能力及未來的競爭力，活動中，學生親手製作蛋糕、餅乾，於弱勢族群分享，在製作過程中學習判斷麵糰、麵糊的攪拌打發程度及軟硬度，餅乾麵糰壓延的厚薄度等技巧，待學生製作完畢後，教導學生如何透過包裝提升產品的價值感，透過包裝培養學生的審美觀、耐心與細心。
活動過程中，讓學生學中做做中學，間接訓練學生專業技術能力、包裝視覺審美觀、團隊合作精神、人際相處與溝通能力等，對學生來說，可以透過活動精進自己技能，還可以運用自己的技能幫助更多需要的人，讓學生了解到，原以為，只是一些小點心，不足以幫助他人，也因為活動，讓學生將自己親手製作的點心與人分享後，他人臉上露出幸福洋溢的笑容，自己也會覺得很開心，此時才了解到，原來需要幫助的人，即使是小小的一份點心、一句簡單的關心問候，都會讓他們感受得到人們對他的關懷，藉由活動發揮愛心，讓世界變得更加溫暖夠有愛。
本次活動學生們沒有親手將自製點心送給弱勢團體，而是透過慈濟師姑、師伯幫忙傳送愛心，雖然如此，但師姑師伯也將分享過程受施者的心情與感謝傳達給我們，讓我們了解，我們可以透過自己技術能力幫助他人，且受施者也感受到這份愛心。
辦理此次活動，老師及學生表示，過程中雖然很累很辛苦，但看到他人品嚐自製點心後，開心的模樣，自己也會覺得，再辛苦都是值得的，不僅可以學習技術精進自我能力外，又可幫助人，是個師生都樂於參與且非常有意義的活動。</td></tr>
<tr><td>活動剪影
(檢附照片及圖說)</td><td colspan="3">活動花絮及說明
<table><tr><td> </td><td> </td></tr><tr><td>↑活動前講解。</td><td>↑雙色冰箱小西餅麵糰攪拌。</td></tr></table></td></tr>
</table>

↑老師示範雙色冰箱小西餅整型。

↑學生操作冰箱小西餅整型。

↑巧克力披覆甜餅乾麵糰壓延。

↑老師示範虎皮蛋糕捲-蛋糕體麵糊攪拌。

↑虎皮蛋糕捲-蛋糕體麵糊攪拌。

↑虎皮蛋糕捲-虎皮麵糊抹平烤焙。

↑雙色冰箱小西餅-裁切示範教學。

↑巧克力披覆甜餅乾-壓模排盤。

↑虎皮蛋糕捲-捲蛋糕示範教學。

↑虎皮蛋糕捲製作完成後包裝。

↑雙色冰箱小西餅成品包裝。

↑本校師生與慈濟師姑師伯合照。

↑慈濟師姑師伯小心翼翼將點心裝箱。

↑老師與師姑師伯小心翼翼將點心裝箱。

↑與慈濟師姑師伯合照。

↑師姑師伯將點心送至永靜教養院與他們分享。

<table>
<tr><td rowspan="2"></td><td colspan="3">
</td><td colspan="3"> </td></tr>
<tr><td colspan="3">↑師姑師伯將點心送至官田老人養護中心與他們分享。</td><td colspan="3">↑師姑師伯將點心送至麻豆老人養護中心。</td></tr>
<tr><td>參加對象</td><td>主辦學校
參加人數</td><td>40</td><td>夥伴學校
參加人數</td><td></td><td>其他
參加人數</td><td>20</td></tr>
</table>

問卷分析

活動名稱：基礎烘焙

活動日期：108.10.19

活動滿意度調查(滿分為 5 分)

項　目		平均分數
自我學習	❶我在校外服務時，有運用到自己課堂所學之專業知能	4.7
	❷我覺得自己所具備專業知能對服務對象是有幫助的	4.6
	❸經過這次服務學習活動，我感覺自己是有所成長的	4.6
	❹我願意再參加內涵服務學習之相關專業及通識課程	4.6
課程整體	❶您對於服務合作機構是否滿意？	4.6
	❷您對於授課老師規劃安排的課程內容是否滿意？	4.7
	❸您對此次服務時間及地點的安排滿意度為何？	4.7
	❹您對於此次服務學習之整體成效是否滿意？	4.6

其他意見及建議：

參與該活動後，我覺得對個人在往後生涯發展方面有何助益？

1. 能運用自己的專業參與這份活動是一件很有意義的事。

2. 與未來工作銜接課程所學技能，並回饋社會

3. 提升烘焙相關技術和服務技巧

4. 增加專業知識，未來好找工作，是非常好課程

5. 對烘焙專業，更加的認知深入了解