

台灣首府大學執行教育部高等教育深耕計畫 各項子計畫成果報告

注 意 事 項	◎本表請於 執行完竣後15日內 繳交。 ◎執行名稱：請填寫與企劃書相同之名稱。 ◎執行面向：請勾選與執行名稱相符之項目，可複選。 ◎執行日期：請以「 民國 」紀年填寫。 ◎執行時間：請以「 24小時制 」填寫。 ◎內容簡述：請以 50字以內 之內容說明執行內容。 ◎執行成果：請以 新聞稿(大約800字) 格式撰寫，必須包含 執行日期、執行單位、執行宗旨、執行情形、執行成效、反思檢討 等內容。 ◎執行成效：必須包含 質化、量化 之執行成效。 ◎執行照片：請檢附 至少6張 照片並說明內容；請將照片原始檔寄至 dean@tsu.edu.tw。 ◎附件資料：請檢附與執行名稱之相關資料並依序標註序號。
------------------	--

執行面向	■ 落實教學創新	■ 發展學校特色	■ 提升高教公共性	■ 善盡社會責任
執行名稱	【特色人才培育課程】烘焙食品－西點蛋糕、餅乾乙級證照訓練班			
執行日期	109年12月01日～109年12月17日	執行時間	12時00分～20時00分	
執行地點	TB109 烘焙教室			
執行單位	主辦單位	台灣首府大學高等教育深耕計畫辦公室		
	協辦單位	烘焙管理學系		
內容簡述	本課程針對烘焙食品－西點蛋糕、餅乾乙級，鼓勵學生善加利用本校現有資源考取專業技術證照，培養學生具有良好的職業道德及衛生習慣，並教導學生烘焙原料之特性及應用，結合理論融會貫通到實作以降低製作時的失敗率，精進自我專業技術能力，以提升未來就業之競爭力。			
執行成果	<p> 本次課程參與人數為 10 人，訓練過程中教導學生融會貫通原料之屬性，以減少失敗率，並藉由實作練習，訓練學生學習如何判斷產品之製作攪拌、整型及烤焙程度，透過六次密集訓練，使學生更加了解考試題套之製作流程，使學生在製作時更加順暢，面對檢定時能夠在規定時間內完成產品。 </p> <p> 在訓練過程雖然艱辛，但也學習到不少專業知識與技術，使自我技能更上一層樓，有能力與人切磋技術，亦從訓練過程中學培養了良好的餐飲衛生習慣、職業道德倫理及正確的工作態度，無論在未來是否有順利取得證照，只要態度良好、謙遜有禮，在未來的待人處事上也有一定的幫助。 </p> <p> 本訓練結束後，於 110 年 1 月初考取檢定，因烘焙乙級難易度相當高，不易考取，故期望學生過照率達 2 成，而未考取到證照之學生也得到寶貴的經驗，鼓勵學生未來有機會再次參與檢定考試，以提升未來就業之競爭力。 </p>			
執行成效	辦理場次	5	參與人數	50
	◎其他質化、量化之成效：（請條列式說明） <ol style="list-style-type: none"> 藉由課程讓學生了解烘焙產品的分類。 透過訓練使學生更加了解烘焙之實務理論與運用，增進自我實作能力。 培養學生具有良好的職業道德倫理與衛生安全。 			
檢討事項	◎針對本子計畫之執行過程進行檢核並提出改善或建議事項：（請條列式說明） <ol style="list-style-type: none"> 因密集訓練，故時間安排較緊湊，但學生們的吸收理解能力相當良好，都能順利製作產品。 			

2. 期望未來有更多類似於此的培訓計畫，但時間安排可以寬鬆一點點，讓學生有時間吸收課程內容。



▲棋格雙色蛋糕攪拌麵糊，糖和拌油法



▲棋格雙色蛋糕裁切組合修邊



▲小藍莓慕斯蛋糕體蛋黃糊與蛋白糊混合拌勻



▲小藍莓慕斯蛋糕體擠製

執行照片



▲小藍莓慕斯汁果凍液淋面



▲薑餅麵糰壓延展開製厚度0.5公分



▲薑餅麵糰壓延展開後裁切



▲薑餅烤焙後擠上蛋白霜組合成薑餅屋