

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	<input checked="" type="checkbox"/> 落實教學創新	<input checked="" type="checkbox"/> 發展學校特色	<input type="checkbox"/> 提升高教公共性	<input type="checkbox"/> 善盡社會責任
執行名稱	教學創新之教師專業成長系列研習活動			
執行日期	109年07月01日 109年07月09日	執行時間	09時00分~17時00分 08時00分~17時00分	
執行地點	B102 巧克力教室			
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、教務處教學與學習發展組		
	協辦單位	烘焙管理學系		
內容簡述	「教學創新之教師專業成長系列研習活動」不僅提升教師教學創新的能量，亦能使教師的專業技術有所成長。			
執行成果	<p>台灣首府大學教務處教學與學習發展組聯合烘焙管理學系，在高等教育深耕計畫經費支應下舉辦教師專業成長系列研習活動。此系列之研習活動是為了提升教師教學創新與專業技術成長，把現在業界流行的藝術麵包製作技巧及巧克力杏仁滾豆技術與法式軟糖的製作技巧融和在教師教學創新的課程當中，於校內，除了可以提升特色專業教室的使用效能外，透過強化教師的專業技術能力，亦可提高學生參與創新教學課程的興趣及人數並藉此吸引境外學生就讀，加強學校與社區產學或推廣合作機會。</p> <p>第一場次於109年07月01日在巧克力教室舉辦杏仁巧克力豆與法式軟糖應用研習活動，本活動特別邀請業界知名的姚忠翎師傅來指導巧克力滾豆與拋光技巧和法式軟糖的製作。在教學過程中師傅先示範杏仁豆的烘豆技巧，烘豆的時間長短與油脂的光澤度，再來是示範杏仁豆的炒糖技巧，要把糖全部炒到焦化並展現出香氣與色澤，接著用滾筒來滾杏仁果，一般傳統的作法是用人工手炒的方式，但是難免會有表層的巧克力厚薄度不均勻的情況，利用現在業界最流行的滾豆機，採離心的方式讓巧克力均勻的批覆在杏仁果的表面並且讓表面平整，然後再運用蠟膠與拋光膠讓巧克力豆表面有光澤感。</p> <p>法式軟糖的部分師傅是運用紅心芭樂果泥與柳橙果泥來製作軟糖，運用本土的食材來融入在軟糖當中，求新求變的創新結合讓人對食材的運用有不同的體認，而且化口性與口感極佳，別有不同的新風味。</p> <p>第二場次則於109年07月09日在巧克力教室舉辦藝術麵包應用研習活動，本研習特別邀請張廷瑋師傅來指導藝術麵包的製作，在研習中師傅先指導裸麥麵包麵糰和藝術麵包麵糰的製作，並指導顏色上的調配與染色技巧，在藝術麵包的部分先指導結構上的切割與圖形的繪製，這次的作品主題是造型梅花鹿，所以每一位參與學習的老師們都很有興趣並認真的學習，師傅也指導裸麥麵糰的製作，裸麥麵糰是需要經過發酵的，因此在烤焙完成之後，體積會有一點膨脹，但是在經過造型裁切之後，正好可以配合主題</p>			

	<p>做搭配，在每一位老師的巧手之下，都順利完成梅花鹿造型的藝術麵包作品，也讓老師們了解何謂藝術麵包。</p> <p>本場研習有開放高職伙伴學校老師來參加，有些老師特地一大早開車過來本校上課，學習的意願非常的積極，在學習過程中也很用心地拍照與筆記，對於最後完成的作品每位老師也都很滿意，除此之外，也有老師將作品帶回去自己服務的學校做展示，要讓學生了解什麼是藝術麵包的作品。</p> <p>「108學年度第二學期教學創新之教師專業成長系列研習活動」的執行成效非常好，除了讓參與研習的老師們學習到不同的技巧與認識新食材的運用外，也讓參與學習的學生學習到正確的產品製作。未來將持續規劃辦理不同的研習主題，期望能透過這樣的方式，使教師們的專業技術都得到提升。</p>								
執行成效	辦理場次		2	參與人數		84	平均滿意度		4.8
	<p>◎其他質化、量化之成效：（請條列式說明）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 提升教師對於創新教學的重視程度 <ul style="list-style-type: none"> ※回饋問卷分析結果： <p>【教師自認參與活動前後，對於創新教學認知之提升程度】平均值為：4.8</p> 2. 教師積極參與教學創新專業成長活動 <ul style="list-style-type: none"> ※本次參與活動人數為84人 3. 強化教師推動創新教學之人數 <ul style="list-style-type: none"> ※回饋問卷分析結果： <p>【教師自認參與活動後，將活動所學導入教學現場或施行創新教學之意願】平均值為：4.8</p> 4. 激勵教師參與創新教學研習之情況 <ul style="list-style-type: none"> ※回饋問卷分析結果： <p>【教師自認參與本活動能夠強化個人之專業知識與教學實務】平均值為：4.8</p> 5. 提升特色專業教室之使用效能 <ul style="list-style-type: none"> ※回饋問卷分析結果： <p>【活動場地配置恰當】平均值為：4.9</p> 								
檢討事項	<p>◎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）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 可以辦理一些麵包的研習部分 2. 機器設備的不足，是否可以增加設備 3. 工藝類的製作，一天的研習時間較趕，所以建議要延長天數 4. 日後的研習可以增加業界流行性產品的品項 								
執行照片									
	▲頒發感謝狀（第一場次）				▲全體拍照				



▲滾巧克力豆



▲手炒焦糖



▲作品照片



▲禮盒包裝

執行照片



▲頒發感謝狀（第二場次）



▲校長與師父和作品合照



▲校內教師上課照片



▲高職老師上課照片

執行照片



▲作品照片



▲全體大合照

《第一場次》

杏仁巧克力與法式軟糖 應用研習

講師：楊富堤、姚忠錡
日期：109年7月1日(三)
時間：09:00~17:00
地點：巧克力教室(TB102)

指導單位：教育部
主辦單位：台灣藝術大學 臺灣教育設計學院公益 - 教育創新與學習發展處
協辦單位：烘焙管理學院

活動流程表：

《杏仁巧克力與法式軟糖應用研習》		
時間	課程內容	講師
9:00~10:00	杏仁豆的挑選與烘豆技巧	楊富堤
10:00~12:00	杏仁豆的炒糖技巧 巧克力調溫技巧 巧克力滾豆技巧與上膠技巧	姚忠錡
12:00~13:00	用餐時間	
13:00~17:00	法式軟糖果泥與果膠的比例推算 軟糖的溫度與凝膠比例	姚忠錡
17:00~	賦歸	

《第二場次》

藝術麵包應用研習

講師：張廷璋
日期：109年7月9日(四)
時間：8:00~17:00
地點：巧克力教室(TB102)



指導單位：教育部
主辦單位：台灣藝術大學 臺灣教育設計學院公益 - 教育創新與學習發展處
協辦單位：烘焙管理學院

活動流程表

《藝術麵包應用研習》		
時間	課程內容	講師
8:00~12:00	麵糰的配方比例結構 藝術麵包麵糰的攪拌技巧與方式 麵糰的染色技巧	張廷璋
12:00~13:00	用餐時間	
13:00~17:00	麵糰的烘焙方式 互藝品的組裝技巧 老師分享比賽經驗與藝術麵包互藝品的設計結構與比例	張廷璋
17:00~	賦歸	

《第一場次》

1. 身分：本教教師 35 人 蓮潭會館 4 人
2. 任職單位：各系所
3. 參加動機：有興趣

問卷題目		平均分數
1	活動時間安排得宜	4.9
2	活動場地配置恰當	4.9
3	講者整體狀況良好	4.8
4	活動主題符合自身需求	4.8
5	全程積極參與且能夠掌握活動進度	4.9
6	參與本活動能夠強化個人之專業知識與教學實務	4.8
7	參與活動前後，對於創新教學認知之提升程度	4.8
8	將活動所學導入教學現場或施行創新教學之意願	4.9
9	對於本校之教育宗旨與發展特色之認同程度	4.9
10	對於本活動之整體滿意程度	4.9

【說明】每一項目獨立計分，滿分皆為 5 分。

《第二場次》

1. 身分：本校教師 29 人 高職教師 11 人 蓮潭會館 5 人
2. 任職單位：校內各系所與高職餐飲科
3. 參加動機：有興趣

問卷題目		平均分數
1	活動時間安排得宜	4.9
2	活動場地配置恰當	4.9
3	講者整體狀況良好	4.9
4	活動主題符合自身需求	4.8
5	全程積極參與且能夠掌握活動進度	4.9
6	參與本活動能夠強化個人之專業知識與教學實務	4.8
7	參與活動前後，對於創新教學認知之提升程度	4.8
8	將活動所學導入教學現場或施行創新教學之意願	4.8
9	對於本校之教育宗旨與發展特色之認同程度	4.9
10	對於本活動之整體滿意程度	4.9

【說明】每一項目獨立計分，滿分皆為 5 分。