

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	舊振南盃第二屆漢餅烘焙新星選拔賽培訓課程			
執行日期	109年03月07日~109年04月10日	執行時間	08時00分~17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	教務處、餐旅管理學院、烘焙管理學系		
內容簡述	結合課程學習從產品的研發與延伸變化、烘焙的製作技巧、製作後產品的裝飾及包裝等進行訓練，並於賽前六週將比賽作品從無到有完整製作呈現，藉由集訓，使學生精進技能，並於比賽時將發揮的淋漓盡致，獲得評審青睞而獲得獎項。			
執行成果	<p>本校校務發展目標為「培育兼具人文關懷敬業樂群與創新精進之專業實務人才」，重視學生就業能力之養成，除著重學生在專業知能之培養外，更致力於培養學生須具備「品德修養、服務關懷、溝通整合、終身學習」等之四大軟能力，並強化學生多元學習透過營造自主性、互動性與自律性之學習氛圍，激發學生培養積極學習之動機與意願，落實休閒專業人才無縫銜接就業。</p> <p>本培訓計畫帶領學生一同報名參加「舊振南盃第二屆漢餅烘焙新星選拔賽」，比賽主題為「圓滿愛戀」，以蛋奶素為主製作出想與情人共享的漢餅下午茶點心，因主辦單位為舊振南餅店，故指定以中式漢餅為比賽的項目，藉由比賽研發創新造出年輕人喜愛的漢餅下午茶，使漢餅不再只是結婚、訂婚的喜餅印象。</p> <p>此培訓共規劃四週，以每星期五、六為主要訓練日，教導學生如何結合在地食材製作產品及知識，提升學生的專業能力及未來的競爭力，過程中，學生先選定在地食材，再將自己的想法提出討論是否可行，再利用實作設計產品外觀，製作後試吃品嚐味道是否合適。</p> <p>在培訓過程中，學生的想法意見難免會有分歧，但透過溝通協調及實作後之成品，來驗證是否可行，若不可行，立即修正，雖過程中雖然會有意見不合的問題，但也透過實作讓學生們自己發現問題點，也透過訓練使學生們更加團結一致、培養彼此的契合度。</p> <p>此次訓練，學生們都非常積極的提出自己得想法，亦因此訓練，讓學生學會創新思考解決問題之能力及產品口味之調配變化，也認同學校以休閒產業為主體之辦學特色！培訓活動整體是有收穫滿意的達 94 分，參賽同學也表示培訓討論過程，自認個人創新觀念提升了很多。初審結果雖為備取 2，但同學們表示有共同努力，也謝謝老師帶給他</p>			

	們技術性指導，希望未來有機會仍可組隊報名參賽，增強自我能力。					
	辦理場次	1	參與人數	6	平均滿意度	94分
執行成效	◎其他質化、量化之成效：（請條列式說明） 1. 加強學生實際操作的經驗，證實創新創作的能力。 ※回饋問卷分析結果：【透過該場競賽，是否提升自我創新觀念】：69分 2. 透過全國比賽更了解領域專精技巧，將有助提升專業技術。 ※回饋問卷分析結果：【課程輔導機制之滿意程度】：96分 3. 藉由比賽提升學校特色優勢與國際觀。 ※回饋問卷分析結果：【針對學校發展特色之認同情況】：96分 4. 透過集訓期望提升學生問題解決能力及創意創作思考。 ※回饋問卷分析結果：【教師評斷學生在問題解決能力的提升】：85分 5. 期許學生進入決賽獲獎為校爭光，增添學生自信與成就感。 ※回饋問卷分析結果：【培訓活動整體是有收穫且滿意的】：94分					
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） 1. 從計畫開始培訓至比賽僅短短一個月，四次練習，練習次數有限，希望往後類似之培訓計畫，可以有較多的練習時間。 2. 希望能透過更多類似計畫，培育更多烘焙領域之專業人才。					
配合計畫自訂指標	教師評斷學生在問題解決能力的提升情況		分數（1~100分）		85分	
執行照片						
	▲產品：毛豆王子整型		▲產品：伯爵糕壓模整型			
						
	▲產品：帶刺玫瑰包餡整型		▲成品：毛豆王子			



▲成品：伯爵糕



▲成品：帶刺玫瑰



▲產品：粉紅螺旋酥擀捲



▲產品：咖哩酥內餡香菇切小丁



▲粉紅螺旋酥：酥油皮包餡



▲芒果情人一口酥：芒果青切丁



▲南瓜栗子酥整型壓模



▲桂圓蓮蓉酥裝飾

執行照片

附件	課程表
----	-----

日期	時間	內容	說明
第一隊：劉宇芸、侯姿妙			
03月07日(星期六)	08:00~17:00	主題分為茶葉、玫瑰、黑豆	三款產品的試做
03月14日(星期六)	08:00~17:00	調整配方	內餡外皮比例重量皆須調整
03月21日(星期六)	08:00~17:00	外觀調整與試吃	定案成品
03月28日(星期六)	08:00~17:00	定案、拍照	撰寫初審報名書
第二隊：郭昱琪、劉婉伊			
03月13日(星期五)	08:00~17:00	三款漢餅的試做 (柚香玫瑰酥、芝麻酥、咖哩香菇酥)	三款產品的試做、討論
03月20日(星期五)	08:00~17:00	三款漢餅試做改進、調整配方	皮餡比例重量調整、定案
03月27日(星期五)	08:00~17:00	練習做的更熟練精緻	訓練，使團隊合作更加順暢，增進彼此默契
04月10日(星期五)	08:00~17:00	製作三款漢餅及繳交初審資料	練習及撰寫初審報名書
第三隊：陳妍萍、黃奕婷			
03月07日(星期六)	08:00~17:00	製作白豆沙情人果餅，研究出配方百分比以及比例	將白豆沙與情人果干混和，在使用蓮蓉餡擠出花瓣
03月14日(星期六)	08:00~17:00	製作草莓地瓜杏仁酥，研究出配方百分比以及比例	將蒸熟地瓜與草莓乾、杏仁角混和後，用糕漿皮把餡包起，外表再作裝飾，調整至最好的口感
03月21日(星期六)	08:00~17:00	製作金蓮蓉桂圓酥，研究出配方百分比以及比例，以及總練習	將蓮蓉餡與桂圓混和，包入鹹蛋黃，再餡包入油皮油酥
03月28日(星期六)	08:00~17:00	練習三種月餅製作程序，修改細節，拍照	練習最快的順序，以及修改細節，讓整體更好

【執行名稱】舊振南盃第二屆漢餅烘焙新星選拔賽培訓課程

【執行日期】109年03月07日~109年04月10日

【問卷分析】

項 目	平均分數
1. 培訓前對自我創新概念的認識	84%
2. 培訓前對自我創新的觀念是有自信的	80%
3. 培訓中獲得許多的創新想法	94%
4. 培訓中積極參與討論表達	94%
5. 培訓結束後創新概念對我有幫助	96%
6. 培訓結束後我的想法是進步創新的	94%
7. 培訓活動整體是有收穫且滿意的	94%

其他意見及建議：

1. 參與本次培訓活動，覺得對個人創新觀念是否提升？

- 有，增加許多創新想法。
- 參與本次培訓，使我更加了解中式點心與餡料調製的技巧與知識，希望爾後可以多多辦理類似活動。
- 詢問了許多老師的意見，討論後對比賽創新度大大提升。
- 經過第一次的培訓討論，個人創新觀念提升了很多。

2. 建議及期望下次辦理哪方面培訓活動？

- 可以培訓更多大型的活動。
- 現階段培訓活動還 ok，期望能有選手大型培訓活動。
- 希望可以嘗試大型活動培訓。
- 希望有翻糖培訓活動。

【競賽海報】




 JIU ZHEN NAN
 SINCE 1890

2020 舊振南第二屆 漢餅新星選拔賽

競賽主旨 |
 舊振南秉持「喜悅與信任」的品牌精神，以手作精緻的漢餅糕點，傳遞漢餅文化的莊嚴。為持續推廣漢餅文化向下扎根，希望能讓年輕族群重新認識傳統漢餅之美，舊振南將透過漢餅烘培新星選拔賽激發各路好手發揮創意，運用台灣豐富的在地食材與傳統漢餅做結合，培養與提升烘培相關科系學生的技術能力，將所學與實務結合，為台灣烘培界找出一位明日之星。

參賽對象與報名資格 |

1. 每組限2名參賽選手(其中一名選手需是大專院校或研究所學生)，並指定1名選手作為主要聯絡人
2. 不限同校、不限烘培相關科系，每組須搭配一名指導老師
3. 初賽後將選出8組正取進入決賽，2組備取(正取選手如有放棄參賽，遞補參加決賽)
4. 非經主辦單位事前書面同意，賽程中隊員不得任意更換

報名方式 |

1. 參賽組別填寫附件相關表格，以電子郵件方式於109年4月10日(五)18:00前寄至主辦單位信箱(jznpastryhouse@jzn.com.tw)，並填妥線上報名表單<https://goo.gl/1xqwEw>，主辦單位收妥報名資料確認無誤後，將以電子郵件方式回覆確認通知。
2. 郵件標題請註明【2020 漢餅烘培新星選拔賽—(校名)—(參賽者聯絡人姓名)】

競賽內容說明 |

1. 主題：「圓滿愛戀」- 想與情人一起共享的漢餅下午茶。依據主題創意發想一式三款中式下午茶糕點，將傳統漢餅改良為年輕人喜愛的中式下午茶糕點。
2. 說明：
 - 需使用台灣在地食材，以蛋奶素為主，常溫保存期限至少7天(不含裝飾食材)。
 - 成品主體重量介於20-50公克之間，一款數量8顆(即三款24顆，6顆評審試吃，2顆展示陳列；展示台寬140cm*60cm)，需展示佈置。

主辦單位 | 舊振南漢餅文化館
執行單位 | 樹德科技大學餐旅與烘培管理系

競賽時程 |

報名期間：即日起 — 2020.4.10 採線上報名審查

初審結果：2020.4.16 錄取八組進入決賽

決賽：2020.5.02 舊振南漢餅文化館
 決賽地點：高雄市大寮區俊西路298號

競賽獎金 |

漢餅烘培金星 1組
 獎金 NT. 50,000 暨獎狀各乙紙、獎牌各乙面、獎盃乙座

漢餅烘培銀星 1組
 獎金 NT. 30,000 暨獎狀各乙紙、獎牌各乙面、獎盃乙座

漢餅烘培銅星 1組
 獎金 NT. 10,000 暨獎狀各乙紙、獎牌各乙面、獎盃乙座

漢餅烘培新秀 5組
 獎金 NT. 5,000 不分名次/獎狀各乙紙

 
 漢餅新星選拔賽 立即報名



今年報名狀況十分踴躍，共計47組登記報名，全台北中南東共計來自20所不同的大學學生組隊參加，經過激烈的審查會議後，精挑細選出8組優秀隊伍及2組備取進入決賽。

初賽結果如下：

正取-佛光大學_戰神蹦蹦隊(宋O沂、楊O傑)

正取-中華醫事科技大學_中華醫大廚藝隊(蔡O真、蘇O思)

正取-樹德科技大學- INF(楊O蓓、陳O茹)

正取-樹德科技大學_木木菓子(林O薰、林O慈)

正取-健行科技大學_鐵三角缺一角(劉O政、詹O儀)

正取-正修科技大學_ Ddouble Le(李O瑄、李O樺)

正取-臺北城市科技大學_城市烘焙(吳O珠、章O)

正取-臺北城市科技大學_歹丸難波萬(陳O東、伍O希)

備取1-高雄餐旅大學_漢餅研究基地(林O富、吳O詮)

備取2-台灣首府大學_守福(郭O琪、劉O伊)