

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	中式傳統點心創意 DIY					
執行日期	111年04月21日~111年04月28日	執行時間	09時00分~16時00分			
執行地點	致毅樓 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	因應產業人才需求及傳承百年傳統點心之技藝，故聘請雲林北港-臻狀元的老師傅至本校教授傳統中式麵食-酥油皮糕漿皮之點心，讓學生學習百年傳統大餅之製作與其技巧，讓百年技藝傳承下去。					
執行成果	<p>本計畫於111年4月21日至111年4月28日，聘請臻狀元喜餅店-林鴻儒師傅擔任講師，教授學生們傳統大餅之製作，老師從油皮、油酥、糕漿皮的攪拌開始教授，到最具有技巧及大餅靈魂的內餡調配炒製都毫無保留的教授給學生，不僅讓學生學習到餅皮的製作，整的大餅的精髓都傳授給學生，讓學生學習到許多大餅製作技巧及小訣竅，也讓學生知道如何讓大餅看起來更光亮。</p> <p>本次課程安排了最古老的大餅-冬瓜蝦米肉餅、魯肉豆沙、Q餅及狀元餅的製作，每個步驟都很到位，講師毫不馬虎的教授給學生，只要學生有任何疑問，講師也毫無保留的為學生解答，直到學生了解其原理為止。</p> <p>透過講師經營喜餅店與豐富得實作經驗，相信可帶給學生有別於以往的教學與製作技巧，講師也非常仔細地將所有細節依依告訴學生，讓學生了解製作原理與技巧，並結合業界經驗，與學生分享市場需求與口味喜好，並讓學生了解，喜餅中的對餅是哪兩項產品的組合，在本次課程中，皆有教受到的產品。</p> <p>在課程中，學生也體驗到與課程不同的大餅整型方法，手感與製作小餅差異非常大，藉由本課程除了教授學生百年傳統技藝外，更鼓勵學生多看多聽多嘗試，且勇於參與相關競賽，不僅可讓學生增加經驗、強化技能外，亦可讓更多人了解傳統大餅。</p> <p>本課程非常具有教育意義，傳承百年技藝，但較為可惜的是僅僅兩次課程，且每次僅短短六個小時的教學時間，可教授給學生的技藝技能相當有限，希望可有更多資源給予學生，讓學生能更加深入了解傳統技藝，並能獨當一面去製作，參與本次訓練的同學們都非常具有比賽的意願，期望透過本次研習，學習到最古老最傳統的大餅製作與精神，在競賽時能夠獲得佳績。</p>					
執行成效	辦理場次	1	參與人數	12	平均滿意度	4.97

	<p>◎其他質化、量化之成效：（請條列式說明）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解更多傳統大餅的製作與精髓。 2. 讓學生參與相關競賽，並獲得佳績。 3. 讓學生增強技能，成為產業所需之人才。 	
<p>檢討事項</p>	<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. 課程次數及時數不多，可教授給學生的東西有限，希望可增加時數，讓學生能夠更加了解百年傳統技藝。 2. 此課程非常具有教育意義，希望能多舉辦此類課程，強化學生技能，以培養產業人才。 	
<p>執行照片</p>	 <p>▲魯肉炒製。</p>	 <p>▲冬瓜蝦米肉餡攪拌。</p>
	 <p>▲油皮攪拌。</p>	 <p>▲漿皮攪拌。</p>
	 <p>▲油皮分割。</p>	 <p>▲酥油皮二次擀捲。</p>



▲酥油皮包餡。



▲整型壓模。



▲蓋紅印章。



▲豆沙餡包肉餡。



▲壓模。



▲扣模入烤盤。



▲刷蛋液。



▲冬瓜蝦米肉餅成品照。



▲Q餅成品照。



▲狀元餅成品照。



▲魯肉豆沙成品照。



▲大合照。

附件資料

【附件一】活動海報

【附件二】活動問卷

【附件三】問卷分析

【附件四】簽到表

【附件五】其他

◎得視情況自行增減項目

〈台灣首府大學執行教育部高等教育深耕計畫〉

特色人才培育計畫

【回饋問卷】

您好：

感謝您參與本活動！期盼本活動能夠讓您有所收穫。煩請您撥冗填寫回饋問卷，針對本活動給予評價，並提供寶貴的意見與建議。本問卷之填答內容僅供數據統計與未來辦理相關活動參考之用，敬請放心填答！

敬祝 平安喜樂

台灣首府大學高等教育深耕計畫辦公室 敬啟

活動名稱	
活動日期	_____年_____月_____日

一、基本資料：

1. 就讀年級：

大一 大二 大三 大四 其他：_____

2. 就讀系所：

教研所 幼教系 休閒系 休資系 企管系

資多系 觀光系 餐旅系 烘焙系 飯店系

二、活動評價：

項目	評量				
	(低) ← — — — → (高)				
	1	2	3	4	5
1. 活動時間安排得宜					
2. 活動場地配置恰當					
3. 活動主題符合自身需求					
4. 我認為講師在教學過程中具專業知識					
5. 我對講師在實務操作之教導能力感到滿意					
6. 我對所教授內容之實用性感到滿意					
7. 參與本活動有助於增進個人專業技能並應用於實務上					
8. 參與本活動有助於我瞭解相關產業最新發展趨勢					
9. 參與本活動對我日後考取相關證照有所助益					
10. 對於本活動之整體滿意程度					

三、參與本活動之心得、感想與收穫或其他建議：【必填】

【問卷結束】

感謝填答！煩請逕交工作人員。

活動名稱：中式傳統點心創意 DIY

活動日期：111.04.21、111.04.28

活動滿意度調查(滿分為 5 分)

項 目	平均分數
1. 活動時間安排得宜	5
2. 活動場地配置恰當	5
3. 活動主題符合自身需求	5
4. 我認為講師在教學過程中具專業知識	5
5. 我對講師在實務操作之教導能力感到滿意	5
6. 我對所教授內容之實用性感到滿意	5
7. 參與本活動有助於增進個人專業技能並應用於實務上	5
8. 參與本活動有助於我瞭解相關產業最新發展趨勢	4.9
9. 參與本活動對我日後考取相關證照有所助益	4.9
10. 對於本活動之整體滿意程度	4.9

台灣首府大學執行教育部高等教育深耕計畫
簽到表

執行名稱	中文傳統點心創意DIY			
執行日期	111年4月2日	執行地點	台灣首府大學致毅樓TB109	
序號	系級	學號	姓名	備註
1			龔靜宜	
2			林鴻儒	講師
3			劉婉伊	
4			諸光延	
5	烘焙-A	B109621026	陳燦	
6	烘焙-A	B110621020	郭良安	
7	烘焙-A	B110621021	陳家莉	
8	烘焙-A	B110621601	戴念盈	
9	烘焙-A	B110621022	吳佩玉董	
10	烘焙-A	B110621003	胡學彥	
11	烘焙-A	B110621001	何婉玲	
12	烘焙-A	B110621009	楊孜晴	
13				
14				
15				

台灣首府大學執行教育部高等教育深耕計畫
簽到表

執行名稱	中式傳統黑心創意DIY		
執行日期	111年4月28日	執行地點	台灣首府大學致毅樓TB109

序號	系級	學號	姓名	備註
1			龔簡宜	
2			林鴻儒	講師
3			劉婉仔	
4			儲光延	
5	烘焙=A	B109621026	陳怡蓁	
6	烘焙-A	B110621020	郭良安	
7	烘焙-A	B110621021	陳家莉	
8	烘焙=A	B110621601	戴念宜	
9	烘焙-A	B110621022	吳佩玉堃	
10	烘焙-A	B110621023	胡厚豪	
11	烘焙-A	B110621001	何婉玲	
12	烘焙-A	B110621009	楊政晴	
13				
14				
15				