

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	<p>◎本表請於執行完竣後15日內繳交。</p> <p>◎執行名稱：請填寫與企劃書相同之名稱。</p> <p>◎執行面向：請勾選與執行名稱相符之項目，可複選。</p> <p>◎執行日期：請以「民國」紀年填寫。</p> <p>◎執行時間：請以「24小時制」填寫。</p> <p>◎內容簡述：請以50字以內之內容說明執行內容。</p> <p>◎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。</p> <p>◎執行成效：必須包含質化、量化之執行成效。</p> <p>◎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。</p> <p>◎附件資料：請檢附與執行名稱之相關資料並依序標註序號。</p>
------	---

執行面向	<input checked="" type="checkbox"/> 落實教學創新	<input 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	運用在地文旦農產品，發揮創意烘焙產品培訓課程			
執行日期	110年10月06日~110年10月20日	執行時間	09時00分~17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	<p>透過培訓課程，讓學生學習專業技術能力與實作理論，並懂得運用在地農產品或當季食材，了解食材特性與變化，製作創意點心，亦藉由課程讓學生與業師交流，了解烘焙產業之概況與發展，提升學生擁有實作理論、認識食材並靈活運用食材的專業人才。</p> <p>在培訓課程中，與學生分享職場生態，並培養學生品德修養與職場倫理道德，使學生具備「品德修養、服務關懷、溝通整合、終身學習」等之四大能力。</p>			
執行成果	<p>「運用在地文旦農產品，發揮創意烘焙產品培訓課程」於110年10月08日至110年11月05日辦理，本培訓規劃三次課程，聘請三位業界有名的講師至本校教導學生實作技術與食材的運用。</p> <p>第一階段培訓為10月06日，聘請業界名師郭淑芳老師教導學生利用文旦製作果醬、蛋糕及軟糖，郭淑芳老師精通中西式點心及年節伴手禮軟糖，故本課程規劃教導學生製作果醬、蛋糕及軟糖，並將麻豆盛產的文旦導入產品內，在課程中老師仔細地講解每個步驟，毫不藏私的將製作重點及細節教導學生，讓學生了解，原來一瓶好的果醬製作過程是多麼的費工，而蛋糕製作同學們在烘焙課程中都以學習過，但從未將在地食材融入其中，因此排定蛋糕主要教導學生如何將在地食材元素加入烘焙製作產品讓學生了解食材的特性與用運，最後選擇軟糖則是因為每逢過年過節總是會送親朋好友禮盒，因此教導學生製作軟糖，並讓學生學會其口味的變化，讓學生不單單只學會一種口味而是學利用在地或當季食材並運用其特性製作烘焙產品或糖果。本次課程帶給學生許多專業知識與技能，相信學生經過本次培訓課程後，更加了解食材的特性，並學會靈活運用，在製作方面也學會許多技巧，提升至我專業能力。</p> <p>第二階段培訓為10月13日，特聘莊淑媚老師教導學生翻糖捏塑技巧與工具的使用，讓學生學習翻糖捏塑的重點，經老師專業教學及豐富經驗學生們學習到翻糖的捏塑技巧，並於課程中捏塑出有關文旦造型之杯子蛋糕，學生透過本次課程，學習到翻糖的運用，不僅可以捏塑文旦造型，學生們可以捏塑出自己想要的造型，本課程中老師也與同學們分享翻糖比賽的資訊與重點技巧，過程中老師從一開始的構圖、配色、染色到最後的捏塑組合講解得相當仔細，讓學生們收穫滿滿，也鼓勵學生們多多參與賽事，累積經驗增進自我技能，讓自己的履歷更加豐富。</p> <p>第三階段培訓為10月20日，聘請林政陞老師教導學生製作常溫蛋糕及國王派，利用在地文旦製作常溫蛋糕，裝飾食材皆以文旦為主，如文旦皮絲，過程中教導學生常溫蛋糕</p>			

之打發程度、食材口味上的變化、烘焙的重點等；而國王派內餡導入文旦，利用文旦製作餡料，教導學生麵糰包裹入油壓嚴重點與技巧、文旦口味內餡製作、國王派整型技巧及烘焙技巧等，老師仔細講解每個步驟，也和學生分享口味的運用與變化，讓學生更能夠掌握食材的特性，製作出不同口味之甜點。

本次培訓課程分為三個階段，從烘焙產品的製作到捏塑翻糖造型，皆融入在地農產品文旦，從材料的特性介紹、製作產品到外觀裝飾的技巧，一一講解教導學生，本次培訓，學生們學習到許多專業知識與技能真的受益良多，培訓時也不斷給學生們正確的觀念，培養學生良好品德，亦分享職場經驗，讓學生了解產業概況與職場倫理與道德，更透過課程分享比賽資訊與技巧重點，希望學生能夠多參與賽事，累積經驗、增進自我技能，豐富自我履歷，以利未來就業或創業。

	辦理場次	1 場	參與人數	22 人	平均滿意度	
--	------	-----	------	------	-------	--

執行成效

◎其他質化、量化之成效：(請條列式說明)

1. 學生透過課程完成與文旦相關之產品，學會運用食材。
2. 參與培訓課程之學生，學習到產品製作技術、裝飾技巧，可參與許多賽事，豐富自我。
3. 培育烘焙產業之專業技術能才。

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. 因首次接觸此課程，學生們較不熟悉製作程序，故影響課程進度，但老師細心教導，同學們都順利完成產品製作。
2. 透過此培訓課程，可更加了解學生狀況，加以篩選參賽學生，進行特訓。
3. 本次課程學生們受益良多，期望未來可多多辦理此課程。



執行照片

▲郭淑芳老師-課程介紹。

▲製作文旦果醬-煮製過程。



▲製作文旦果醬-完成判斷點。

▲製作文旦果醬-完成後裝瓶密封倒扣。



▲果醬-成品照。



▲軟糖-煮糖。



▲軟糖-煮糖判斷點。



▲軟糖-煮製完成，入糖果盤壓平。



▲軟糖-裁切。



▲軟糖-裁切包裝。



▲香柚蛋糕-麵糊攪拌。



▲香柚蛋糕-麵糊攪拌判斷點。



▲ 香柚蛋糕-麵糊入模。



▲ 香柚蛋糕-烘焙判斷點。



▲ 香柚蛋糕成品照。



▲ 柚子餅乾麵糰攪拌。



▲ 柚子餅乾麵糰分割。



▲ 成品照。



▲ 與郭淑芳老師大合照。



▲ 頒發感謝狀給郭淑芳老師。



▲磅蛋糕-奶油打軟備用。



▲咖啡草莓乳酪磅蛋糕-麵糊攪拌。



▲咖啡草莓乳酪磅蛋糕-麵糊擠入模具後
烤焙。



▲咖啡草莓乳酪磅蛋糕-出爐脫模冷卻裝飾。



▲百香伯爵磅蛋糕-麵糊擠置入烤模。



▲百香伯爵磅蛋糕-麵糊入烤模敲平。



▲百香伯爵磅蛋糕-出爐刷糖酒水。



▲百香伯爵磅蛋糕-成品照。



▲檸檬南特磅蛋糕-麵糊攪拌。



▲檸檬南特磅蛋糕-模具前置。



▲檸檬南特磅蛋糕-出爐刷糖酒水。



▲檸檬南特磅蛋糕-成品照。



▲與林政陞老師大合照。



▲莊淑媚老師-課程講解。



▲將翻糖揉光滑。



▲捏塑小精靈頭部示範教學。



▲學生動手捏塑精靈頭部。



▲講師至各組關心製作進度與狀況。



▲講師至各組關心製作進度與狀況。



▲學生製作精靈頭部。



▲製作小精靈雙手雙腳示範教學。



▲學生製作精靈雙手雙腳。



▲精靈的頭髮製作。



▲學生製作精靈頭髮。



▲蘑菇製作示範教學。



▲學生製作蘑菇梗。



▲學生製作蘑菇梗。



▲精靈帽子製作示範教學。



▲精靈雙腳定位。



▲精靈身體製作。



▲成品照。



▲與莊淑媚老師大合照。

附件
資料

- 【附件一】活動問卷
 - 【附件二】問卷分析
 - 【附件三】簽到表
- ◎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！煩請遞交工作人員。

活動名稱：運用在地文旦農產品，發揮創意烘焙產品培訓課程

活動日期：110.10.08

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	4.5
2. 活動場地配置恰當	4.5
3. 活動主題符合自身需求	4.4
4. 我認為講師在教學過程中具專業知識	4.5
5. 我對講師在實務操作之教導能力感到滿意	4.5
6. 我對所教授內容之實用性感到滿意	4.4
7. 參與本活動有助於增進個人專業技能並應用於實務上	4.3
8. 參與本活動有助於我瞭解相關產業最新發展趨勢	4.3
9. 參與本活動對我日後考取相關證照有所助益	4.3
10. 對於本活動之整體滿意程度	4.5

活動名稱：運用在地文旦農產品，發揮創意烘焙產品培訓課程

活動日期：110.10.15

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	4.8
2. 活動場地配置恰當	4.8
3. 活動主題符合自身需求	4.8
4. 我認為講師在教學過程中具專業知識	4.8
5. 我對講師在實務操作之教導能力感到滿意	4.8
6. 我對所教授內容之實用性感到滿意	4.8
7. 參與本活動有助於增進個人專業技能並應用於實務上	4.8
8. 參與本活動有助於我瞭解相關產業最新發展趨勢	4.8
9. 參與本活動對我日後考取相關證照有所助益	4.8
10. 對於本活動之整體滿意程度	4.8

活動名稱：運用在地文旦農產品，發揮創意烘焙產品培訓課程

活動日期：110.11.05

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	4.9
2. 活動場地配置恰當	4.9
3. 活動主題符合自身需求	4.9
4. 我認為講師在教學過程中具專業知識	4.9
5. 我對講師在實務操作之教導能力感到滿意	4.9
6. 我對所教授內容之實用性感到滿意	4.9
7. 參與本活動有助於增進個人專業技能並應用於實務上	4.8
8. 參與本活動有助於我瞭解相關產業最新發展趨勢	4.8
9. 參與本活動對我日後考取相關證照有所助益	4.8
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	運用在地文旦農產品，發揮創意烘焙產品培訓課程			
執行日期	110年10月 日	執行地點	致毅樓 TB109 烘焙教室	
序號	系級	學號	姓名	備註
1			龔靜宜	36.2
2		講師	郭淑芬	36.1
3	休閒所-A	M108519013	儲光延	36.0
4			劉曉伊	36.1
5	烘焙系-A	B110621022	吳佩瑾	36.5
6	烘焙系-A	B110621011	張尹齡	36.1
7	烘焙系-A	B110621019	李佳玲	36.2
8	烘焙系-A	B110621017	陳容瑜	36.5
9	烘焙系-A	B110621009	楊孜晴	36.5
10	烘焙系-A	B110621029	姜寧	36.4
11	烘焙系-A	B110621018	朱奕憲	36.5
12	烘焙系-A	B110621014	陳恆美	36.2
13	蘇玲萱 烘焙系-A	B110621013	蘇玲萱	36.5
14	烘焙系-A	B110621015	楊祖婷	36.2
15	烘焙系-A	B110621023	鍾采倩	36.5

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	運用在地文旦農產品，發揮創意烘焙產品培訓課程			
執行日期	110年10月__日	執行地點	致毅樓 TB109 烘焙教室	
序號	系級	學號	姓名	備註
16	烘焙-A	B110621012	袁晨耀	36.7
17	烘焙-A	B110621005	郭珽樑	36.4
18	烘焙=A	B110621601	戴念宜	36.1
19	烘焙-A	B110621007	張祥	36.5
20	烘焙-A	B110621008	謝宗和	36.4
21	烘焙-A	B110621021	陳家茹	36.0
22	烘焙-A	B110621006	楊程妤	36.5
23	烘焙-A	B110621016	楊睿良	36.1
24	烘焙-A	B110621020	郭良宏	36.4
25	烘焙=A	B109621026	陳怡素	36.2
26	烘焙=A	B109621024	賴佩慈	36.3
27				
28				
29				
30				

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	運用在地文旦農產品，發揮創意烘焙產品培訓課程			
執行日期	____年__月__日	執行地點	致毅樓 TB109 烘焙教室	
序號	系級	學號	姓名	備註
1			龔周百	36.1
2		講師	李淑萍	36.2
3			劉婉伊	36.1
4	休閒所=A	M10859013	諸光延	36.2
5	烘焙-A	B110621022	吳佩瑾	36.1
6	烘焙-A	B110621020	郭良安	36.5
7	烘焙-A	B110621021	陳家莉	36.2
8	烘焙-A	B110621019	李佳玲	36.0
9	烘焙-A	B110621024	姜麗	36.1
10	烘焙-A	B110621016	楊育良	36.2
11	烘焙-A	B110621011	張尹齡	36.2
12	烘焙-A	B110621014	陳植蓁	36.1
13	烘焙-A	B110621012	袁晨耀	36.2
14	烘焙-A	B110621005	郭瑤梅	36.5
15	烘焙-A	B110621009	楊孜晴	36.1

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	運用在地文旦農產品，發揮創意烘焙產品培訓課程			
執行日期	____年____月____日	執行地點	致毅樓 TB109 烘焙教室	
序號	系級	學號	姓名	備註
16	烘焙 2A	B110621601	戴念宜	36.3
17	烘焙 2A	B109621024	賴佩慈	36.5
18	烘焙 2A	B109621026	陳怡蓁	36.3
19	烘焙 -A	B110621013	蘇珣萱	36.4
20	烘焙 -A	B110621016	朱奕熹	36.6
21	烘焙 -A	B110621017	陳容瑜	35.5
22	烘焙 -A	B110621017	張益華	36.5
23	烘焙 -A	B110621023	鍾柔倩	36.5
24	烘焙 -A	B110621006	楊程宇	36.5
25	烘焙 -A	B110621008	鄭泉和	36.5
26				
27				
28				
29				
30				

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	運用在地文旦農產品，發揮創意烘焙產品培訓課程			
執行日期	110年11月5日		執行地點	致毅樓 TB109 烘焙教室
序號	系級	學號	姓名	備註
1	講師			36.3
2			龔靜宜	36.1
3			儲光延	36.4
4	ㄟ		劉婉婷	36.2
5	烘 - A	B110621021	陳家莉	36.2
6	烘 - A	B110621013	蘇玲萱	36.0
7	烘 - A	B110621020	郭良宏	36.4
8	烘 - A	B110621016	楊育良	36.1
9	烘 - A	B110621022	吳佩瑾	36.5
10	烘 - A	B110621012	袁晨耀	36.3
11	烘 - A	B110621001	柯婉菱	36.5
12	烘 - A	B110621009	楊政晴	36.0
13	烘 - A	B110621601	戴念宜	36.0
14	烘 - A	B110621019	李佳王	36.2
15	烘 - A	B110621014	陳桓堯	36.3

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	運用在地文旦農產品，發揮創意烘焙產品培訓課程			
執行日期	110年11月5日		執行地點	致毅樓 TB109 烘焙教室
序號	系級	學號	姓名	備註
16	烘 - A	B110621023	鍾采倩	36.2
17	烘 - A	B11062017	陳容瑜	36.0
18	朱奕憲 烘焙-A	B110621018	朱奕憲	36.1
19	烘 - A	B109621024	賴珮慈	36.3
20	烘 - A	B109621026	陳怡蓁	36.4
21	烘 - A	B110621006	曾鈞杰	36.5
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				