

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	烘焙產品創新與開發課程融入-「創新柴犬彩繪蛋糕捲製作」					
執行日期	110年12月21日	執行時間	8時00分~12時00分			
執行地點	B102 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	近年來烘焙產業的興盛，在產品上也是符合時勢求新求變，在舊有的產品中如何再去創新改變外觀和型態並行伸出新的產品，創造出新的產品價值，是值得在這門課程中再去開發與學習的。因此在蛋糕中再去求新求變，用天然的蔬果粉來調色進而改變蛋糕的色彩並在結合彩繪的技巧，讓蛋糕表面彩繪出時下最討喜的柴犬圖案，結合不同的天然色彩讓柴犬更加生動可愛，內餡捲入鮮奶香緹餡並加入新鮮水果，讓舊有的蛋糕捲創造出新的生命與價值。					
執行成果	在烘焙產品創新與開發課程中聘請「陳郁芬老師」來指導「創新柴犬彩繪蛋糕捲」的製作，學習如何用天然的蔬果粉來調色，改變蛋糕本體的色彩。並對彩繪構圖結構有概念，依照本身構圖的圖案來彩繪上色，描繪出可愛柴犬的圖案，並經過2次烘烤的技巧來完成一盤柴犬彩繪蛋糕。第二部分老師會指導鮮奶香緹餡的製作方式，並加入大量的新鮮水果，利用捲的技巧把香緹餡捲入蛋糕中並冷凍定型在切割。					
執行成效	辦理場次	1	參與人數	20	平均滿意度	98
	◎其他質化、量化之成效：(請條列式說明)					
<ol style="list-style-type: none"> 1. 提升教師對於創新教學的設計能力 2. 強化特色人才之培育 3. 提升特色專業教室之使用效能 4. 提升師生的色彩美學與設計能力 						
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"> 1. 因為是實務課程的操作，時間能改成一天較能安排多樣性的課程變化。 2. 希望能安排至少2個班的學生來參與課程。 					

執行照片



▲頒發感謝狀給陳師傅



▲陳師傅示範繪製圖案



▲學生繪製圖案



▲陳師傅指導學生



▲彩繪柴犬蛋糕捲



▲全班大合照

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

◎得視情況自行增減項目



特別邀請

以旺幸福果子工坊創辦人

陳郁芬 師傅



烘焙產品創新與開發課程融入
「創新柴犬彩繪蛋糕捲製作」

主辦單位：台灣首府大學 高教深耕執行辦公室

協辦單位：台灣首府大學-烘焙管理學系

日期：110年12月21日星期二 時間：上午8:00-12:00

地點：致毅樓(B棟)一樓巧克力教室(B102)
高教深耕計畫辦公室



《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	烘焙產品創新與開發課程融入-創新柴犬彩繪蛋糕捲製作
活動日期	110年12月21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】

感謝老師的指導，又學習到新的知識了！
 雖然在畫柴犬的時候，手會很抖，烤出來稍微糊XD。
 辛苦了。

【問卷結束】

感謝填答！煩請逕交工作人員。

項目	評量		
	3分	4分	5分
1. 活動時間安排得宜	3	12	80
2. 活動場地配置恰當		8	90
3. 活動主題符合自身需求	6	4	85
4. 我認為講師在教學過程中具專業知識	3	8	85
5. 我對講師在實務操作之教導能力感到滿意		8	90
6. 我對所教授內容之實用性感到滿意		12	88
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	96
8. 參與本活動有助於我瞭解相關產業最新發展趨勢	6	4	85
9. 參與本活動對我日後考取相關證照有所助益		12	85
10. 對於本活動之整體滿意程度	6	4	85

10 個題目整體分析下來，以 5 分的分數最高，所以平均滿意度有 98%

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	烘焙產品創新與開發課程融入-創新柴犬彩繪蛋糕捲製作			
執行日期	110年12月21日	執行地點	B102 教室	
序號	系級	學號	姓名	備註
1	烘焙三A	B108621026	黃毓琪	
2	烘焙三A	B108621011	丘晉梅	
3	烘焙三A	B108621009	劉冠輝	
4	幼教三A	B108502003	詹淳煥	
5	幼教三A	B108502012	謝晨慶	
6	烘焙三A	B108621034	林育宇	
7	烘焙三A	B108621100	林日怡	
8	烘焙三A	B108621046	劉育廷	
9	幼教三A	B108502036	黃皓誠	
10	=	B108502008	傅亦捷	
11	=	B108502019	陳琨涵	
12	烘焙三A	B108621002	吳長翰	
13	烘焙三A	B108621013	郭名勝	
14	=	B108621024	詹凱翔	
15	=	B108621035	簡文宣	

