

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 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 | 常溫旅人蛋糕培訓課程 | | | | | |
| 執行日期 | 111年02月19日~111年02月27日 | 執行時間 | 09時00分~16時00分 | | | |
| 執行地點 | 台灣首府大學 B109 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，了解食材特性與變化，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，提升學生實作理論、並培養能靈活運用食材的專業人才。</p> <p>除此之外，藉由訓練鼓勵學生參與烘焙相關競賽，增加經驗與實作能力，不僅有利於自我成長，亦有助於未來就業或創業之基礎。</p> | | | | | |
| 執行成果 | <p>「常溫旅人蛋糕培訓課程」聘請蔡銘老師於111年02月19日及111年02月26日至本校上課，本訓練共安排兩次課程，主軸在於常溫蛋糕的製作與裝飾技巧，同時讓學生了解食材保存方法與材料的特性，透過本次課程學習到許多專業知識與技能，間接鼓勵學生參與常溫蛋糕比賽，培訓時也不斷給學生們正確的觀念，培養學生良好品德，讓學生了解產業概況與職場倫理道德，更透過課程分享比賽資訊與技巧重點，更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。</p> <p>本次課程透過主辦單位及烘焙系龔靜宜老師的協助辦理下，使學生們學習到不同領域的專業技巧及蛋糕設計經驗，並期許運用在未來教導學生的課程中，呈現創新多元的內容，促使教師及學生發展對於不同領域的興趣及專業技術能力，不管是培養比賽經驗，或是創業都會有很大的幫助。</p> <p>本次培訓課程目的為訓練學生蛋糕製作理論，從理論到實作，老師的教學完全不藏私，把自己歷年來的經驗與學生們分享並教導產品成敗的關鍵與技巧，讓學生了解實務理論的成敗關鍵，並讓學生知道其產品可以如何運用與變化，學生基礎穩定後可以透過自己喜歡的口味搭配並發揮創意創造出自己的產品，亦可將產品網比賽發展，獲取經驗，無論得獎與否都可以了解自己產品的優缺點，針對缺點改進並精進不足之處，超越自我。</p> | | | | | |
| 執行成效 | 辦理場次 | 1 | 參與人數 | 12 | 平均滿意度 | 98% |
| | <p>◎其他質化、量化之成效：（請條列式說明）</p> <p>1. 學生學會運用食材特性，製作烘焙產品。</p> | | | | | |

2. 透過培訓課程，讓學生了解烘焙之發展，並藉由訓練，讓學生專業技術與知識更佳扎實，使學生擁有烘焙專業人才之特質。
3. 此培訓課程與學生分享相關賽事，讓學生勇於參與競賽，以提升學生專業技能與素質。
4. 培養烘焙產業所需之專業人才，利於烘焙產業之發展及人力需求。
5. 透過參與比賽，多看看他人之作品並了解自我優缺點，針對優缺點改善，並精進自我不足之處，以超越自我為目標。

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. 雖疫情趨緩，但對於自我健康管理不能馬虎，確實體溫記錄、勤洗手、戴好口罩。
 2. 教師們對於本次課程滿意度有 9 成，期許未來多多辦理這類課程。



▲起士米棒麵糰攪拌。



▲香蕉無花果巧克力蛋糕麵糊攪拌。

執行照片



▲香蕉無花果巧克力蛋糕麵糊入模。



▲金棗醬煮製。



▲北海道乳酪巧克力米蛋糕-巧克力融化。



▲百香果優格塔-塔皮製作。



▲起士米棒整型。



▲米Q糖製作。



▲米Q糖整型。



▲香蕉無花果巧克力蛋糕-裝飾。



▲香蕉無花果巧克力蛋糕-裝飾。



▲鳳梨棉花糖擠製至塔上裝飾。



▲甜菜根乳酪杏仁蛋糕-裝飾。



▲北海道乳酪巧克力米蛋糕-裝飾。



▲北海道乳酪巧克力米蛋糕-成品照。



▲甜菜根乳酪杏仁蛋糕-成品照。



▲百香果優格塔-成品照。



▲香蕉無花果巧克力蛋糕-成品照。



▲大合照。



▲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！煩請逕交工作人員。

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：111.02.19、111.02.26

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 | 4.7 |
| 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 | 4.8 |
| 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 | 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 | 常溫旅人蛋糕培訓課程 | | | |
|------|------------|------------|------|-----------------|
| 執行日期 | 111年2月19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 | | | 蔡敏 | 授課講師 |
| 3 | | | 劉淑伊 | |
| 4 | | | 諸光延 | |
| 5 | 烘焙 = A | B109621026 | 陳怡蓁 | |
| 6 | 烘焙 = A | B109621024 | 賴婉慈 | |
| 7 | 烘焙 - A | B110621021 | 陳家莉 | |
| 8 | 烘焙 - A | B110621003 | 胡雪柔 | |
| 9 | 烘焙 - A | B110621001 | 何煥玲 | |
| 10 | 烘 - A | B110621011 | 陳容瑜 | |
| 11 | 烘 - A | B110621009 | 楊淑晴 | |
| 12 | 烘 - A | B110621018 | 朱奕蕙 | |
| 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 | 常溫旅人蛋糕培訓課程 | | | |
|------|------------|------------|------|-----------------|
| 執行日期 | 111年2月26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 | | | 龔靜直 | |
| 2 | | | 蔡凱 | 授課講師 |
| 3 | | | 劉婉伊 | |
| 4 | | | 儲光廷 | |
| 5 | 烘焙=A | B109621026 | 陳怡蓁 | |
| 6 | 烘焙=A | B109621024 | 賴妍慈 | |
| 7 | 烘焙-A | B110621021 | 陳家莉 | |
| 8 | 烘焙-A | B110621003 | 胡雪柔 | |
| 9 | 烘焙-A | B110621001 | 何婉玲 | |
| 10 | 烘焙-A | B110621017 | 陳容渝 | |
| 11 | 烘焙-A | B110621009 | 楊政晴 | |
| 12 | 烘焙-A | B110621018 | 蔡蕙 | |
| 13 | | | | |
| 14 | | | | |
| 15 | | | | |