

仁德醫護管理專科學

113年度高等教育深耕計畫執行成果

113學年度1學期

- 一 分項計畫：8.1 提升專題實作技能競賽成效實施計畫
- 二 活動主題：烘焙食品提升專題實作技能競賽
- 三 活動地點：烘焙教室
- 四 活動內容：實務操作練習
- 五 活動內容：(一)活動流程：圓頂奶油吐司製作培訓規劃，主要從秤料、麵糰製作、麵團整形、基本發酵、橄捲、入模、烤焙、到最後整體擺設、展臺呈現。
(二)參與對象：參與圓頂奶油吐司的學生。
(三)活動實施：教師與學生討論競賽的概念，並有次序的規劃進度，讓學生循序漸進的學習，學生透過不斷練習及老師指導修正，讓競賽作品不斷提升，進而達到符合競賽規範及整體性的烘焙作品。

六 活動花絮：

執行單位：餐旅管理科	活動日期：113年10月01日-10月29日
參加人數：2人	對應SDGs指標：優質教育、產業、創新與基礎建設
活動花絮	
	
拍照日期：113.10.02 照片說明：圓頂奶油吐司滾圓操作	拍照日期：113.10. 照片說明：圓頂奶油吐司整形入模操作
	
拍照日期：113.10.21 照片說明：圓頂奶油吐司脫模操作	拍照日期：113.10.23 照片說明：圓頂奶油吐司成品指導

七 成效分析：

※質化分析

本活動執行成效與亮點：

執行成效：學生對專題競賽的技能輔導幫助很大，從不熟練到精熟、從單一到整體呈現，學生的技能不斷再精進，在競賽過程也得到許多的信心，對烘焙視野也更上一層，學生也獲得圓頂奶油吐司組-銀牌及銅牌。

亮點：強化學生烘焙競賽的創作表現，於競賽前不斷的練習及老師適時地指導修正，讓學生的競賽作品具一定的水準，並受到評審的信賴，實至名歸的獲得獎項。

※量化分析，不可僅寫滿意度調查結果（*必填，再選填一項[其他不算]）：

*參與人數：2人		*學習及能力提升人數：2人		取得證照張數：無	
*可融入的課程數：1門		課程名稱：烘焙實務			
產出作品	件數：2件		產出教案	件數：無	
	作品名稱： 圓頂奶油吐司			教案名稱：無	
與校外單位合作數：		合作單位名稱：無			
其他量化成果： 本次參與烘焙食品提升專題實作技能競賽，參與人數2人。 洪愉婷、施羿岑圓頂奶油吐司組，榮獲1銀牌、1銅牌					