

仁德醫護管理專科學校

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：婚禮糖霜餅乾規劃從餅乾製作、造型設計、糖霜染色、糖霜霜飾到最後整體擺設、展臺呈現。
(二)參與對象：參與婚禮糖霜餅乾的學生。
(三)活動實施：教師與學生討論競賽的構想，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11日-12月10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：113.12.10 照片說明：糖霜餅乾成果擺設	拍照日期：113.12.10 照片說明：糖霜餅乾成果擺設
	
拍照日期：113.12.10	拍照日期：113.12.10

照片說明：婚禮糖霜餅製作獲得銅牌	照片說明：婚禮糖霜餅製作獲得銅牌
------------------	------------------

七 成效分析(需含有以下之分析資料，200字以上)：

※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，學生也獲得婚禮糖霜餅乾組-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：

*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：2門		課程名稱：進階烘焙烹調、餐飲創意與點心開發			
產出作品	件數：10件		產出教案	件數：無	
	作品名稱：婚禮糖霜餅乾 (10款)			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，婚禮糖霜餅製作獲得2面銅牌。					