

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

112學年度2學期

- 一 分項計畫：分項12.2業界專家協同教學
- 二 活動主題：烘焙實務業師協同教學
- 三 活動地點：烘焙教室
- 四 活動內容：112-2烘焙實務(二)業師協同教學
- 五 活動內容：(一)活動流程：08：00-12：00示範歐式核桃麵包、日本原味司康
 (二)參與對象：5F301學生
 (三)活動實施：師傅示範後再讓學生進行操作，過程中師傅指導學生烘焙技能，讓學生學習操作技巧
- 六 活動花絮：

執行單位：餐旅管理科	活動日期：113年05月01日
參加人數：20人	對應SDGs指標：優質教育、產業、創新與基礎建設、氣候變遷
活動花絮	
	
拍照日期：113.05.01 照片說明：師傅示範歐式核桃麵包整形	拍照日期：113.05.01 照片說明：師傅示範日本原味司康整形
	
拍照日期：113.05.01 照片說明：師傅對學生所做的歐式麵包做講評	拍照日期：113.05.01 照片說明：師傅與學生一起拍團體品照

七 成效分析(需含有以下之分析資料，200字以上)：

※質化分析

1. 本活動對於學生之學習及專業實務能力成效提升之策略描述及具體成果：

- (1)學生對歐式麵包及司康有所認識及了解。
- (2)學生學到對歐式麵包的整形技巧及烤焙方式。
- (3)學生學到司康的整形技巧及烤焙方式。

2. 本活動與課程連結或相關性之描述及具體成果：

- (1)增加課程學習的廣度，讓學生學習的不只有台式麵包，也包含歐式麵包跟司康的產品製作。
- (2)結合目前趨勢，課程可融合多類別的產品製作，提升學生學習成效及競爭力。
- (3)加強安全衛生的認知，養成學生對烘焙工作的正確態度。
- (4)學生學習業界師傅傳授的操作技巧，學生技能再精進。

3. 本活動對於教師專業的啟發與成長之描述及具體成果：

這學期的協同教學也讓教師學習到業界操作的手法，更能跟業界師傅互相交流。師傅在操作歐式麵包使用的製作方式及整形的技巧與烤焙方式真的讓教師長知識，在未來的課程裡，也能將學習到的技能教導給學生，也讓課程更具業界實務，學生在未來就業也更具優勢。

4. 結合學校教研能量及社會資源，促進在地永續發展之作法及成效：

SDGs-3-良好健康與社會福利：烘焙師傅在選用食材可以挑選在地農特產及與小農互相合作，提供技術交流，烘焙師傅及小農也能一同履行社會責任。

SDGs-4-優質教育：透過烘焙師傅的教學指導，使師生可以獲得烘焙麵包的技能及學得師傅對烘焙產品的要求及工作態度。

SDGs-9-產業、創新與基礎建設：透過烘焙師傅教導，學得烘焙技能進而了解產業的文化及供技術指導，將有助於未來微型創業及做產品的創新創意，讓烘焙產業不斷成長又創新。

SDGs-13-氣候變遷：烘焙師傅在製作烘焙產品盡量減少使用動物性的原物料，進而減少對水及土地的使用，並降低溫室氣體排放，同時推廣使用天然、無毒及有機食材，讓大眾對產品的實用也更能安心。

5. 本活動執行成效與亮點：

執行成效：學生對此次的業師協同教受益良多，增加學生對麵包種類的認識及學得與台式麵包的材料、製作、整形、烤焙等差異性。學生對業師協同課程的滿意程度也相對高。
亮點：聘請到法國麵包競賽得獎師傅來協同教學，不僅讓學生有所驚險，學生可以學到

不同類別的麵包、麵包整形方式、麵包的烤焙方式，除此之外，也學到司康的製作，與訪問的整形方式有所不同，讓學生覺得原來烘焙是多變化，並非單一形式。

6. 活動執行檢討與未來精進：

本次執行檢討為：在課程的時間掌握可以再做調整，避免到最後有點在趕時間，及製作的數量可以再多一點，讓學生有更多的練習機會。

未來精進：可以與其他課程做結合，讓活動的時間再長一點，製作的產品可以再多元及加深加廣。

※量化分析：

*參與人數：20人		*學習及能力提升人數：20人		取得證照張數：無	
*可融入的課程數：2門		課程名稱：創意中式點心、進階烘焙烹調			
產出作品	件數：2件		產出教案	件數：無	
	作品名稱：(1)日本原味司康(2)歐式核桃麵包			教案名稱：無	
與校外單位合作數：無		合作單位名稱：無			
其他量化成果：					
本次參與人數：20人。					