

仁德醫護管理專科學校

114年度高等教育深耕計畫執行成果

113學年度2學期

- 一 分項計畫：2.3 強化課程與證照輔導
- 二 活動主題：烘焙食品專業證照輔導班
- 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：
 (二)參與對象：5F301學生有報名烘焙檢定的學生
 (三)活動實施：由老師依烘焙檢定題組指定學生練習題組及數量，且需要在5個小時內完成烘焙計算、秤料、製作、烤焙、製作報告表書寫，每樣成品皆需符合題意及規範，最後完成各組的環境打掃工作。

六 活動花絮：

執行單位：餐旅管理科	活動日期：114年05月14日-06月25日
參加人數：14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：114.05.14 照片說明：說明山形吐司、奶酥甜麵包規範	拍照日期：114.06.11 照片說明：示範指導包奶酥甜麵包
	
拍照日期：114.06.11 照片說明：講解橄欖型餐包及吐司評分標準	拍照日期：114.06.25 照片說明：示範山形白吐司脫模及評分標準

七 成效分析(需含有以下之分析資料，200字以上)：

※質化分析(1~4項至少選填二項，5及6項務必填寫)：(格式：字體12，固定行高18點)

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)學生對於烘焙麵包檢定流程能更清楚了解操作排程。
- (2)學生對於烘焙計算能快速的操作及檢視是否正確。
- (3)學生對於麵團橄捲及包餡的熟練度有所提升。
- (4)學生對於麵包、吐司烤焙爐溫能有效掌握。
- (5)於檢定前密集輔導，有助於提高通過率。

2. 本活動與課程連結或相關性之描述及具體成果：

- (1)增強學生的操作技能及養成學生對烘焙麵包製作的熱誠。
- (2)學生對麵包發酵程度及烤焙更能有正確掌握及判斷。
- (3)培養學生安全衛生的操作習慣及養成學生對烘焙實習的正確態度。
- (4)學生藉由不斷反覆練習，在操作的熟練度有明顯的提升。

3. 本活動對於教師專業的啟發與成長之描述及具體成果：

這次的烘焙技能輔導，除了讓學生更有機會獨立操作兩樣產品之外，教師在過程也不斷的修正教學技巧，讓學生能在有限的時間內能明白老師告知的重點及要求。也不斷的思考如何用簡單、快速的教學技巧讓學生能時間內製作出符合檢定規範的麵包。

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

SDGs-9-產業、創新與基礎建設：透過烘焙老師教導，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。

5. 本活動執行成效與亮點：

執行成效：學生對於烘焙技能輔導可以單獨自我練習，模擬檢定考試的情境，遇到問題老師也能即時解決學生的問題，學生的烘焙技能、檢定流程、產品製作的熟練度都明顯提升。

亮點：強化學生烘焙麵包丙級流程，於考試前密集輔導，提高合格率，藉由提升學生專業知識以利後續課程銜接及興趣培養，並順利取得專業證照。

6. 活動執行檢討與未來精進：

本次執行檢討為烘焙技能輔導練習一次就是5個小時，要找出時間練習的時間只能利用星期三的下午或週六，有的同學又有搭乘校車、參加社團等問題而有些許影響到學生的參加意願。

未來精進：學習基礎麵包製作後可以將麵包及吐司再做創意變化，讓麵包及吐司更具可口、美味、變化，即符合商業市場的需求。

※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：14人	*學習及能力提升人數：14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：7件	產出教案	件數：無
	作品名稱：(1)山形白吐司；(2)布丁餡甜麵包；(3)橄欖形餐包；(4)圓頂葡萄乾吐司；(5)圓頂吐司；(6)紅豆甜麵包；(7)奶酥甜麵包。		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： 本次開辦烘焙食品專業證照輔導班，參與人數 14 人			