

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 活動主題：2025 馬台國際烘焙菁英盃競賽暨學術觀摩座談交流會
- 二 活動地點：本校烘焙教室
- 四 活動目的：為教育、競賽、學術研究進行交流。以增進國際學術座談暨競賽交流，可以促進國際烘焙師之間的交流和合作，增進彼此之間的了解和友誼。這種國際交流對於烘焙師和烘焙產業的發展都非常重要。總之，烘焙國際競賽對於烘焙產業以及烘焙文化都有重要的意義和貢獻。
- 五 活動內容：透過辦理馬台國際烘焙菁英盃競賽暨學術觀摩座談交流會，以增進師生在競賽展現技能和創意的平台，參賽者需要展示出專業的技能 and 技巧。參賽者通過競賽學習和實踐，可以提高他們的技能水平，並且學習到新的技術和方法。然及響應政府「南向政策」，學生利用暑期短期實習期間，前往馬來西亞烘焙專業實習，促使學生有國際視野，並可觀察機會點留在馬來西亞或南向相關國家工作創業。
- 六 活動花絮：

執行單位：餐旅管理科	活動日期：114 年5月29日-5月31日
參加人數：101人次	對應 SDGs 指標：優質教育，合適的工作及經濟成長，產業、創新與基礎建設，夥伴關係

活動花絮



拍照日期：114/5/29
照片說明：學術觀摩座談交流大合照



拍照日期：114/5/30
照片說明：學生認真上課



拍照日期：114/5/31
照片說明：頒發獎狀



拍照日期：114/5/31
照片說明：頒獎大合照

三 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：

鼓勵學生將學科知識應用於實作作品中，進行創新配方設計與實物製作，提升動手能力與技術熟練度。同時，透過競賽形式，建立目標導向與時間管理能力，訓練學生在高壓情境中思考與應變，強化團隊合作與問題解決能力。安排與國際學生的觀摩交流，拓展視野，學習不同文化與專業技術表現方式，培養國際競合力。

2. 本活動與課程連結或相關性之描述及具體成果：

(1) 學生將課堂中的烘焙專題與產品設計落實為具體競賽作品，並在活動現場實作與展示，轉化為實務成果。

(2) 課程學習與競賽任務目標一致，學生表示透過競賽深化技能、提升實戰經驗，達成「學中做、做中學」。

(3) 多項競賽成品，作為後續課程教材範例，亦有部分轉化為學校特色伴手禮、學生創業雛形。

3. 本活動對於教師專業的啟發與成長之描述及具體成果：

指導學生研發的烘焙作品與在地食材結合，成功與地方業者洽談合作或推動學校品牌商品開發，實踐產學共創。

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：透過烘焙競賽與學術座談，培養學生專業技術與創新能力，提升實作經驗與就業競爭力。

SDGs-9-產業、創新與基礎建設：透過烘焙創作競賽與學術交流，鼓勵食品與烘焙創新技術的開發與分享。

SDG-8：合適的工作及經濟成長：活動提供青年學子技術展示平台，促進技能與就業媒合，有助於未來創業與職涯發展。

SDG17-夥伴關係：該活動可能結合產學界、業界與國際資源，共同培育烘焙人才，促進跨界交流與合作。

5. 本活動執行成效與亮點：

執行成效：學生運用所學技術進行作品設計與製作，展現出高水準的專業實作成果，達成「做中學、學中創」。

亮點：匯聚國內外多所技專院校師生與業界代表，總參與人次達101人，跨文化交流熱絡。學生團隊獲得林宗謙、朱秉宥同學榮獲2銀牌獎項肯定，提升學校在技職競賽中的能見度與聲譽。

6. 活動執行檢討與未來精進：

本活動成功達成技能展示與教育交流目標，但亦顯現籌備效率、資源調度與國際連結等面向之精進空間。未來將朝向「制度化」、「國際化」、「互動化」三大方向優化執行模式，提升活動品質與影響力，持續打造具備專業高度與國際視野的技職教育典範。

※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])：

*參與人次：101人次	*學習及能力提升人次：101人次	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：9件	產出教案	件數：無
	作品名稱：		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：馬台國際烘焙菁英盃競賽暨學術觀摩座談交流會參與人次101人次			