

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：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：糖霜餅乾、杯子蛋糕、翻糖蛋糕等，都從基礎的概念、顏色的調配、糖霜製作、杯子蛋糕製作、翻糖捏碩、杏仁糕捏朔、整體規畫及最後整體擺設、展臺呈現。
(二)參與對象：參與糖霜餅乾、杯子蛋糕、翻糖蛋糕競賽的學生。
(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：114年03月03日-05月27日
參加人數：4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：114.05.27 照片說明：造型創意杯子蛋糕成果擺設	拍照日期：114.05.27 照片說明：造型創意杯子蛋糕成果擺設
	
拍照日期：114.05.27	拍照日期：114.05.27

照片說明：婚禮糖霜餅乾成果擺設	照片說明：造型創意杯子蛋糕成果擺設
	
拍照日期：114.05.27	拍照日期：114.05.27
照片說明：翻糖蛋糕裝飾成果擺設	照片說明：獲獎大合照

七 成效分析(需含有以下之分析資料，200字以上)：

※質化分析(1~4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)學生對於糖霜餅乾、杯子蛋糕、翻糖蛋糕的操作及儲存更具了解。
- (2)學生對於糖霜餅乾、杯子蛋糕、翻糖蛋糕的操作熟練度有所提升。
- (3)學生對於糖霜餅乾、杯子蛋糕、翻糖蛋糕的操作技能能有效掌握。
- (4)於競賽前密集練習及輔導，有助於提升獲獎率。

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製作的熱誠。
- (2)培養學生安全衛生的操作習慣及養成學生對烘焙競賽的正確態度。
- (3)學生藉由不斷練習及教師指導，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：

這次的烘焙競賽輔導，除了讓學生可以學習每個單元，透過學生不斷的練習及老師適時修正學生的操作技巧，讓學生能創作出屬於自己的特色風格的作品。過程中不斷與學生討論，如何讓作品的層次在提升，以達到競賽的規範及產品的創作價值。在這次競賽中，也讓老師看到不同面項的競賽作品，也有助於未來帶學生競賽的參考指標。

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：透過老師的教學指導，使師生可以獲得烘焙技能及競賽的學習，更培養對烘焙作品的要求及態度。

SDGs-9-產業、創新與基礎建設：透過老師指導，學得烘焙技能進而了解競賽作品特色，將有助於未來微型創業及做產品的創新創意，讓烘焙產業及競賽不斷創新及永續。

5. 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，學生也獲得翻糖蛋糕裝飾組獲得金牌、造型創意杯子蛋糕組獲得銀牌及銅牌、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。

6. 活動執行檢討與未來精進：

本次執行檢討為：競賽作品(杯子蛋糕、糖霜餅乾)的層次性可以再強化，使產品更具主題性及優化。

未來精進：在單元設計可以融入新元素，讓競賽作品可以更具潮流及特色，讓學生可以增強實務面向，在競賽作品呈現更具價值及特色。

※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：5人		*學習及能力提升人數：5人		取得證照張數：無	
*可融入的課程數：2門		課程名稱：進階烘焙實務、餐飲創意與點心開發			
產出作品	件數：18件		產出教案	件數：無	
	作品名稱： 婚禮糖霜餅乾(5款) 造型創意杯子蛋糕(12款) 翻糖蛋糕裝飾(1個)			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5人。					