

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

114 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：原住民觀光伴手禮組，以原住民族文化元素為靈感，結合蛋糕與西點餅乾的製作技術，進行創意包裝與整體設計，打造兼具文化意象與美感的觀光伴手禮。果醬畫盤創作：運用果醬多樣的色彩變化，結合圖像構圖與空間美學概念，創作出兼具藝術與美感的果醬畫盤。
(二)參與對象：參與原住民觀光伴手禮組、果醬畫盤創作競賽的學生。
(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10月16日
對應 SDGs 指標：優質教育、產業、創新與基礎建設	推動之重要議題：創新創業、食品安全/食農教育/食品營養
活動花絮	
	
拍照日期：114.10.16 照片說明：學生與成品合照	拍照日期：114.10.16 照片說明：學生與成品合照

	
<p>拍照日期：114.10.16 照片說明：學生與成品合照</p>	<p>拍照日期：114.10.16 照片說明：3位學生獲獎大合照</p>

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) 學生對於原住民觀光伴手禮、果醬畫盤創作的內涵及特性更具了解。
- (2) 學生對於原住民觀光伴手禮、果醬畫盤創作的操作熟練度有所提升。
- (3) 於競賽前不斷的練習及輔導，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) 增進學生烘焙製作的專業操作技能，並培養其對烘焙實務的興趣與熱誠，激發持續學習與創作的動力。
- (2) 養成學生正確的安全衛生操作習慣，培育其面對烘焙競賽時的專業態度與責任意識。
- (3) 透過持續的練習與教師的專業指導，學生在烘焙操作的熟練度與穩定度上均有顯著提升，展現良好的學習成果與實作能力。

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：透過專題競賽的技能輔導，學生在技術層面獲得了顯著的成長，從最初的不熟練逐步提升至熟練操作，並能從單一製作邁向整體作品的完整呈現。過程中，學生的專業技能持續精進，不僅在競賽中建立自信，也拓展了對烘焙領域的視野與深度，

展現出學以致用的學習成果。學生也獲得原住民觀光伴手禮組獲得銅牌、果醬畫盤創作組獲得銀牌。

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(原住民觀光伴手禮組)的特色及變化可以再強化創意、新元素，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：

1. 參與人數：3人
2. 取得證照張數：0人
3. 學習及能力提升人數：0人
4. 產出作品件數/作品名稱：6件。(1)熾；(2)一口酥；(3)紅菊杏仁酥；(4)馬告曲奇餅乾；(5)小米餅乾；(6)小米桃酥。
5. 產出教案數：0。
6. 可融入的課程數/課程名稱：2門。(1)餐飲創意與點心開發；(2)進階烘焙實務。
7. 與校外單位合作數/合作單位名稱：無。
8. 其他量化成果：無。