

**仁德醫護管理專科學**  
**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：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：114-1餐飲創意與點心開發業師協同教學
- 五 活動內容：(一)活動流程：08：00-12：00示範盆栽蛋糕  
 (二)參與對象：5F401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：114年12月10日
對應SDGs指標：優質教育、產業、創新與基礎建設、氣候變遷	推動之重要議題：推動之重要議題：創新創業、食品安全/食農教育/食品營養
<b>活動花絮</b>	
	
拍照日期：114.12.10 照片說明：業師操作課程講解	拍照日期：114.12.10 照片說明：業師作課程示範
	
拍照日期：114.12.10 照片說明：業師示範捲蛋糕捲	拍照日期：114.12.10 照片說明：課程大合照

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) 學生對盆栽蛋糕的整體製作流程有明確的認識與理解，能掌握從材料選擇、比例調配到成品呈現的基本概念。
- (2) 學生在實作過程中熟悉了盆栽蛋糕的製作技巧與裝飾藝術，能靈活運用各種烘焙技法，提升作品的創意與美感表現。
- (3) 學生學會分層製作與結構組合的重點，理解盆栽蛋糕不同層次間的口感與視覺協調，展現更高層次的專業實務能力。

2. 本活動與課程連結或相關性之描述及具體成果：

- (1) 本活動拓展了課程學習的廣度，讓學生在蛋糕製作的基礎上，同時學習慕斯及盆栽上層餅乾的製作技巧，深化烘焙知識與多元實作能力。
- (2) 活動內容結合當前烘焙產業的發展趨勢，課程設計融入多類別產品的製作實務，提升學生整合應用能力與未來職場競爭力。
- (3) 透過課程實作與現場指導，強化學生對食品安全與衛生操作的正確認知，培養專業與負責的工作態度。
- (4) 學生在業界師傅的專業指導下，習得實務操作技巧與細節要領，進一步精進烘焙技能，展現出學以致用的成果。

3. 本活動對於教師專業的啟發與成長之描述及具體成果：

本學期的協同教學不僅讓教師深入了解業界的實務操作流程，也促進了與業界師傅之間的專業交流。透過師傅在盆栽蛋糕製作、整形及烘焙技法上的示範與指導，教師獲得了寶貴的實務經驗與新知，進一步強化教學專業。未來在課程設計與教學中，教師能將這些實務技能融入課堂，讓學生在學習過程中更貼近產業需求，提升其專業能力與就業競爭力。

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：

SDG 3—良好健康與社會福利：烘焙師傅在食材選用上注重健康與永續，優先選擇在地農特產品，並與小農合作進行技術交流。此舉不僅支持地方產業發展，也促進健康飲食觀念的推廣，讓烘焙產業與農業共同履行社會責任。

SDG 4—優質教育：透過烘焙師傅的專業教學與實作指導，師生能夠學習烘焙麵包的技術，並體會專業師傅對品質的要求與工作態度。此過程不僅提升專業技能，也強化學生的職業倫理與學習動機，達成技職教育的核心精神。

SDG 9—產業、創新與基礎建設：在師傅的帶領下，學生透過學習烘焙技術，深入了解產業文化與實務流程，並激發創新思維。此學習歷程有助於未來從事微型創業或產品開發，推動烘焙產業持續創新與升級，促進地方經濟與產業永續發展。

SDG 13—氣候行動：烘焙師傅在製作過程中倡導環保理念，減少使用高碳排的動物性原料，以降低對水資源與土地的消耗，並減少溫室氣體排放。同時推廣使用天然、無毒、有機食材，讓消費者在享受美味的同時，也能兼顧健康與環境永續。

#### 5. 本活動執行成效與亮點：

執行成效：本次業師協同教學成效顯著，學生普遍反映受益良多。課程中，學生對盆栽蛋糕的製作過程有了更深入的認識，了解從食材挑選、餅乾與慕斯的結合、分層結構設計，到整體裝飾與呈現的完整流程。透過業師的專業指導，學生在實作技巧與創意思考上皆有明顯提升，對課程內容的興趣與滿意度亦相當高。

亮點：本課程邀請具有豐富實務經驗的烘焙業界師傅進行協同教學，讓學生有機會學習到最新的業界技術與美學概念。業師在課堂中示範盆栽蛋糕的慕斯製作、裝飾技巧與餅乾層次結構設計，並分享實務經驗與創意應用，啟發學生對烘焙產品多樣化發展的想像。學生透過此次課程，體會到烘焙不僅是技術的展現，更是一種創意與美感的融合，進而激發對烘焙專業的熱誠與職涯發展的信心。

#### 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：

1. 參與人數：14人
2. 產出作品件數/作品名稱：1件，盆栽蛋糕
3. 產出教案數：無
4. 可融入的課程數/課程名稱：1門，進階烘焙實務

## 仁德醫護管理專科學

### 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：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：113-2進階烘焙實務業師協同教學
- 五 活動內容：(一)活動流程：08：00-12：00 示範乳酪吐司、藍莓焙果  
 (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：114 年 04 月 11 日
參加人數：16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：114.04.11 照片說明：業師操作示範講解	拍照日期：114.04.11 照片說明：業師指導學生麵團型
	
拍照日期：114.04.11 照片說明：業師操作示範川燙貝果	拍照日期：114.04.11 照片說明：課程大合照

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)學生對吐司及貝果有所認識及了解。
- (2)學生學到對吐司的整形技巧及烤焙方式。
- (3)學生學到貝果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，也包含吐司變化跟貝果的產品製作。
- (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。師傅在操作吐司及貝果的製作、整形與烤焙方式也讓教師增長知識，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：聘請到具有實務經驗豐富的業界師傅來協同教學，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，也學到吐司及貝

果的製作，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，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：16人		*學習及能力提升人數：16人		取得證照張數：無	
*可融入的課程數：2門		課程名稱：餐飲創意與點心開發、進階烘焙實務			
產出作品	件數：2件		產出教案	件數：無	
	作品名稱：(1)乳酪吐司(2)藍莓貝果			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：16人。					