

教育部高等教育深耕計畫

成果表單

計畫/主題/ 主軸名稱	「TSU 讓世界看見」高教深耕計畫		
績效指標	提升學生學習成效、改善教學品質、培養學生具備使用及運用程式語言之能力、培養學生創新創業能力、提升學生實習與就業能力、落實師生課程學習之協作實踐、推展創新菁英人才培育模式、提升創新實務應用能力之展現		
成果名稱 (活動、研討會、會議、 競賽、培訓...)	業師協同教學-歐包製作技巧		
舉辦日期	107 年 12 月 05 日	舉辦時間	中午 12 點至 17 點
主辦學校	台灣首府大學	舉辦地點	台灣首府大學致毅樓(烘焙系)TB109 烘焙教室舉辦
執行成果 (以約1,000字描述概況 新聞稿方式)	<p>因應產業人才需求，此活動再次邀請業師楊嘉琪老師至本校與學生們分享專業技能的點滴，並教導學生對歐包製作的認識，這次上課的老麵只用一種，都是使用 Q 歐冰種做起來的組織很 Q 彈有嚼勁，也教導學生製作麵糰時，該怎麼去測量水的溫度、麵團擴展的階段如何判斷，要如何攪拌才可以製作出口感良好的麵包，每個動作每個步驟看似簡單，但其實每個關卡都不容易，只要一不小心，可能就會失敗或者做出來的產品口感不好、不美觀等等。</p> <p>本次課程，因考量學生的負擔太重，因此學生沒有每樣產品都有操作到，但學生們的反應都非常良好，學生們學習到與以往不同的產品製作技巧與知識，而學生亦不僅學習到麵團、整形、包餡、分割的製作技巧，也學習到產品的裝飾和利用道具去做造型，如何將產品精緻化，提升產品的價值感。</p> <p>也為了使學生能夠將本次課程的技巧學以致用，於課程結束後將安排學生分組操作，製作此課程的產品，讓學生更能理解上課的內容及歐式麵包製作時的技巧與重點。</p> <p>於 12 月 05 日上課時，學生分組實作三樣歐包的麵團整形、分割包餡等，學生們在製作流程上較沒問題，如步驟一：先打好麵糰基發好發下去讓學們分割，接著步驟二：分割麵團，整形、包餡，學生們基本上是沒有太大問題，但由於整形部分有些手法還是需要經驗的，且學生們畢竟是不常接觸歐式麵包產品，但相信學生們經過本次的實作，對歐包稍有了解，歐式麵包的判斷及溫度的掌握與技巧較瞭解了不少，甚至有同學詢問材料如何取得，想在家自行製作。</p> <p>在這課程當中，讓大家了解與認識了歐包製作，業師不僅指導了我們麵糰製作、溫度判斷、發酵時間、滾圓手法，而且這些產品用的粉類都是通常很少會去接觸的，在歐包裡面添加的都是天然的果乾和天然香料，做的健康吃的也健康真的無私的指導大家，讓我們增加了知識。</p> <p>實做時，因每組手的力道拿捏稍有不同，故每組做出來的成品都有所不同，該次業師協同教學整體來說，極受學生喜愛，經分組實作各組學生都做得還不錯，也抓到揉捏整形麵團的技巧與訣竅，本次研習同學們都說學習到與課堂上截然不同的東西，也期望學校可以多邀請業師來上課，學習更多業界的東西。</p>		



↑ 課前材料講解。



↑ 測量要加入麵糰裡的水溫



↑ 麵糰攪拌



↑ 麵團薄膜的判斷點



↑ 野紅莓優格歐包麵糰測溫



↑ 野紅莓優格歐包麵糰整形



↑ 野紅莓優格歐包表面裝飾



↑ 成品照

活動剪影
(檢附照片及圖說)



↑熬煮南瓜香柚的餡料



↑南瓜香柚麵包整形



↑甜菜根香柚麵包成品



↑蝶豆藍莓花捲整形



↑大合照



↑ 頒發感謝狀

參加對象	主辦學校 參加人數	35	夥伴學校 參加人數	0	其他 參加人數	0
------	--------------	----	--------------	---	------------	---

台灣首府大學執行高等教育深耕計畫回饋單

日期：107年12月05日(星期三) 時間：中午12:00~17:00 地點：烘焙教室 TB107

主題：業師協同教學-歐包製作技巧

講師：楊嘉期老師

壹、基本資料

1. 學系/單位

烘焙系	83%
校外生	6%
餐旅系	11%

2. 性別：

男	29%	女	71%
---	-----	---	-----

貳、對於活動安排滿意度

項 目		平均分數(最高 5 分)
課程主題	①學習主題淺顯易懂，自己對主題具有基本認知。	4.8
	②學習主題具有實務應用性，自己認同這些規劃。	4.8
	③學習主題能合乎本身所期望的需求。	4.8
	④學習主題能有助於自我生涯發展之學習。	4.8
課程安排	①訂定之時間恰當，方便參加。	4.8
	②活動規劃充實且易學易懂。	4.8
	③活動安排適當的授課講師。	4.8
	④場地規劃及空間安排有助於學習。	4.8
課程內容	①課程不會艱深難懂，能符合自己學習需求。	4.8
	②講師之講解清楚，深入淺出且生動有趣。	4.8
	③活動過程，願意與講師維持良好的互動。	4.8
	④活動內容精采且能引起自己專心注意。	4.8
學習成長	①我很願意且用心參與該輔導活動。	4.8
	②我能從教師的輔導進度中逐步學習。	4.8
	③參與該活動至今，已能提升自我知能。	4.8
	④參與該活動至今，已能獲得自我成長。	4.8

叁、其他意見及建議：

1. 學到與平常上課所不一樣也有趣的東西，之後也可以往這個方向發展
2. 學習到歐包製作技巧與特色，在以後的烘焙道路可以加入此樣產品
3. 對製作麵包的方法及原理有更進一步的認識與想法
4. 老師對製作過程及原理均詳細講解，並教導製作之細節可對往後生涯發展，從事烘焙實務相關作業更能有所了解。
5. 活動應多辦，能讓學生參與到更多元的事物，不只是侷限在課綱上