

教育部高等教育深耕計畫 成果表單

計畫/主題/ 主軸名稱	子計畫 A.「厚植學生關鍵就業能力」、子計畫 D「深化菁英人才培育特色」		
績效指標	A-1 提升學生學習成效 A-3 提高學生學習自由度及專業主修彈性 A-6 培養學生創新創業能力 D-1 推展創新菁英人才培育模式 D-2 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-糖果製作技巧		
舉辦日期	107 年 04 月 25 日	舉辦時間	中午 12 點至晚上 21 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)	因應產業人才需求，此活動邀請業師郭淑芳老師至本校與學生們分享專業技能的點滴，並教導學生對糖的認識，包括做糖果最重要的水麥飴在市面上分為傳統水麥飴及精緻水麥飴，而兩種水麥飴的差別及操作技巧、糖的控溫，煮糖最重要的就是溫度的控制，糖的溫度會影響糖果成品的軟硬度，且因氣候的不同，糖軟硬度也會有所不同、煮糖的技巧等，也教導學生製作牛軋糖時，蛋白糖的打發程度，要如何沖糖、攪拌才可以製作出口感良好的牛軋糖，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。 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糖果的製作技巧，也學習到產品的包裝，如何將產品精緻化包裝，提升產品的價值感。 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糖果製作時的技巧與重點。 於 5 月 2 日上課時，學生分組實作寒天牛奶糖，學生們在製作流程上較沒問題，如步驟一：寒天粉加水拌勻後加入活力鮮 33 及動鮮後煮滾，接著步驟二：水麥芽、細砂糖、海藻糖、西轉、鹽煮至所需溫度 160 度，再將步驟一倒入步驟二拌勻煮至濃稠加入奶油等步驟，學生們基本上是沒有太大問題，但由於煮糖果還是需要經驗的，且學生們畢竟是第一次接觸此產品，因此再煮糖的判斷點拿捏糖果軟硬程度還不是那麼的精準，但相信學生們經過本次的實作，對糖果稍有所了解，糖果應該煮到什麼程度，煮糖溫度關係糖果成品的軟硬度等煮糖的知識與技較瞭解了不少，甚至有同學詢問材料如何取得，想在家自行製作。 實做時，因每組煮糖的溫度稍有不同，故每組做出來的糖果軟硬度都有所不同，如第四組、第十組、第十一組做出來的糖果軟硬度適中或偏硬，因溫度煮的較高，但夏天因天氣較熱故適合把糖煮硬一點會比較好保存，而第五組、第六組、第		

七組、第八組、第九組、第十二組軟硬度適中偏軟，倘若是冬天的話，糖果就別煮太硬，因氣溫的不同對糖果的軟硬度是會有影響的。

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，也抓到煮糖做糖的技巧與訣竅，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。

此次活動擇 5 篇學生培訓心得。

活動花絮及說明

107 年 04 月 25 日 業師上課



↑課前講解。



↑南棗核桃糕煮糖示範教學。



↑南棗核桃糕入糖果盤整型壓平。



↑寒天牛奶糖起鍋判斷點。



↑牛軋糖沖糖。



↑雪 Q 餅製作。

活動剪影
(檢附照片及圖說)



↑雪 Q 餅入糖果盤壓平成型。



↑雪 Q 餅裁切。



↑船型餅乾整型。



↑大合照。

107 年 05 月 02 日 課後分組實做



↑ 夏威夷豆烤焙、切小塊。



↑煮糖攪拌糖糰，夏威夷豆切小塊。



↑ 老師講解製作重點，學生實作。



↑寒天牛奶糖煮製。



↑ 煮糖判斷點。

↑ 糖果煮製完成，入糖果盤壓平。



↑ 糖果入糖盤壓平冷卻切割。

↑ 寒天牛奶糖成品。

※不敷使用請自行增加

參加對象	主辦學校 參加人數	64	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 04 月 25 日(星期三) 時間：中午 12：00~21：00 地點：烘焙教室 TB107

主題：業師協同教學-糖果製作技巧

講師：郭淑芳老師

※本次問卷回收率：已填答問卷數/總發放數=62/64=97%

壹、基本資料

1. 學系/單位

烘焙系	84%	餐旅系	10%
幼教系	2%	休閒系	2%
教務處	2%		

2. 性別：

男	31%	女	69%
---	-----	---	-----

貳、對於活動安排滿意度

問 題	評量等級				
	非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
1. 您對本研習之訓練課程是否滿意？	79%	21%	0%	0%	0%
2. 研習活動內容對您個人的助益是否滿意？	81%	19%	0%	0%	0%
3. 您對本研習活動之時間安排是否滿意？	76%	24%	0%	0%	0%
4. 您對本研習活動之場地與設備是否滿意？	84%	16%	0%	0%	0%
5. 您對於本研習活動整體滿意度為？	87%	13%	0%	0%	0%

叁、其他意見及建議：

1. 此活動學習到很多糖果製作的技巧與細節，也認識了許多特殊罕見的材料，以及不同的材料做出來的產品也有所差異，對未來就業、創業或在家自行製作都非常有幫助。
2. 學習到與以往不同的產品，精進自己的能力，希望以後能多辦理類似的活動。
3. 對於相關產業的經驗又近一步的認識。
4. 可以幫助我對市面上的產品有更深一層的認識以及可以增進我在烘焙這個領域的技術。
5. 我覺得這次的活動讓我學到了很多新的東西和新的知識，很感謝有這個機會，希望未來還有類似的活動。
6. 多學習新的產品。
7. 能請到外面的講師，和學校教法不一樣的專業能了解不一樣的方法，都可以讓自己有應變能力。
8. 外面的專業講師跟校內導師真的很不一樣，不過都一樣用心教導，可以讓我們學習很多小事情跟小心機。
9. 這次活動讓我在大學生活中又多學了一些好的東西更多的精進自己。
10. 在這次活動裡看到更多以前沒看過甚至沒碰到的食材，在未來有空間的時間也能自己動手做。
11. 活動讓我學習到很多做糖果的技巧也認識到很多不知到的食材。
12. 此活動中學習到了很多做糖果的細節，也了解了材料不同做出來糖果上的差異，對未來創業或家中製作都很有幫助。
13. 學到新的技術，這次的課程我很滿意。
14. 學到平常學不到的東西，很特別。
15. 參與玩這次的研習活動，我覺得這次活動能幫助我們學習一些不同烘焙的知識，也對我們以後走烘焙路線有非常大的幫助。
16. 以後未來可以做出來賣。
17. 以後可以做、或自己開店，可以做出來賣給愛好的甜點人品嘗。
18. 這一次的研習活動讓我了解到糖的特性及製作方法，讓我在未來大學生涯的發展又多一個選擇，走烘焙路線方面的話會有一個基礎。
19. 可以學習更多烘焙的資訊可以對未來就業有更多的幫助。
20. 可學到更多不同類型的糖果和餅乾製作方法，還有不少的小提示而且可以獲得其他老師的經驗。

21. 學到許多的知識，很謝謝老師的教學。老師仔細地告訴我們溫度與做法，每個都是重點讓我吸收到很多。
22. 可學到在課堂上不同的產品及材料之間差別。
23. 了解更多烘焙作品。
24. 讓我可以對烘焙食品更了解。
25. 了解了糖果製作的一些基本知識和製作的流程。
26. 從這次的活動中學到了很多知識跟技巧，也學到用不同材料做出來的風味會不太一樣，學到很多糖果有關的知識。
27. 學到有關糖果方面的製作知識，如果以後在家製作會非常受用。
28. 如何自己在家DIY也能輕鬆的上手。
29. 教得很好。
30. 對以後就業很有幫助。
31. 可以學習到許多技巧。
32. 覺得今天學到的知識非常有意義。
33. 多學習些平常學不到的也不錯，說不定哪天就用到了。
34. 這次的研習讓我有著很多方面繼續學習。
35. 學習到更多不一樣的課程及產品。
36. 有很多東西是上課沒有教到的，能夠讓我增進知識。
37. 可以學到更多產品的製作，增進自己的能力。
38. 多元的學習跟增加各種技能可以讓自己多一技之長。
39. 讓我了解到到糖的製作方法，在家也能做糖來吃又讓我在大學多學了一堂課。
40. 對於我往後不管是創業還是就業都有很大的幫助
41. 如以後須製作糖果糖果類產品，會很受用。
42. 識製作糖果的原料及特性，可運用在以後製作其他領域的產品。
43. 學習到很多做糖果作法，回去可以與朋友、家人分享。