教育部高等教育深耕計畫
成果表單

成果名稱 (活動、研討會、會議、競賽、培訓…)	蛋糕裝飾－酒心巧克力與巧克力裝飾片技巧運用		
舉辦日期	108 年 4 月 30 日	**舉辦時間**	8:00-12:00
主辦學校	台灣首府大學	**舉辦地點**	致毅樓巧克力教室(B102)
執行成果 (以約1,000字描述概況新聞稿方式)	該次創新創業課程結合蛋糕裝飾的課程，邀請到義大利的巧克力廠商－「麥斯馬汀公司」烘焙技師林彥廷師傅蒞校於課程中示範指導－「酒心巧克力與巧克力裝飾片技巧運用」，蛋糕裝飾的技巧除了鮮奶油抹面、新鮮水果的裝飾與甘那席淋面之外，這學期蛋糕裝飾的課程中還融入－「酒心巧克力與巧克力裝飾片技巧」，示範指導運用特殊造型的巧克力裝飾片並融入現在烘焙業界所流行的酒心巧克力，來搭配裝飾成為創新性的蛋糕裝飾，這樣的創新課程讓學生能夠學習到，烘焙業界目前所流行的巧克力的創新技巧，並融入自己的創意發揮，裝飾出具有商業價值創新性的裝飾蛋糕。 蛋糕裝飾讓學生能夠多元化的學習到烘焙業界，運用不同屬性的創新巧克力技巧且能夠發揮創意運用在蛋糕裝飾當中，該次讓學生分 8 組，進行學習並實際自行操作巧克力的技巧運用，該次活動讓學生分別習得以下能力： 1. 學生學習到三種不同種類的巧克力調溫技巧與基礎知識。 2. 學生學習到運用調溫技巧製作出酒心巧克力。 3. 學生學習到運用調溫技巧製作出流行的巧克力裝飾片。 4. 學生能夠運用自行製作的巧克力裝飾片裝飾出蛋糕。 5. 學生培養出團隊合作的默契與能力。 課程結束後學生反應良好，分別提到課程收穫很大，因能夠學習到業界現在所流行的酒心巧克力的製作方式與技巧，也增加我對巧克力不同產品的認知。另一名同學則表示學習到不同巧克力的種類與調溫技巧，真的是很棒的研習經驗，也期待下次能有在更多業界產品經驗研習課程。 該次活動結束後創新概念對我有幫助滿意度達 97%，該場活動整體是有所收穫的滿意度高達 100%百分百滿意。		
活動剪影 (檢附照片及圖說)	活動花絮及說明 ↑林師父介紹調溫巧克力的種類	 ↑指導調溫巧克力的調溫技巧	

<table>
<tr><td rowspan="2"></td><td colspan="3"> </td><td colspan="3">
</td></tr>
<tr><td colspan="3">↑酒心巧克力成品</td><td colspan="3">↑活動大合照</td></tr>
<tr><td>參加對象</td><td>主辦學校
參加人數</td><td>35</td><td>夥伴學校
參加人數</td><td>0</td><td>其他
參加人數</td><td>3</td></tr>
</table>

自我創新觀念程度調查表統計

※回收率：回收張數/應發張數*100%=38/38*100%=100%

- 主題：酒心巧克力與巧克力裝飾片技巧運用
- 講師：林彥廷師傅
- 時間：108.04.30
- 地點：巧克力教室

一、基本資料

性別分析

男	女
34%	66%

貳、對於活動安排滿意度(請✓)

項目 / 滿意度	非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
1.活動前對自我創新概念的認識	87%	8%	5%	0%	0%
2.活動前對自我創新的觀念是有自信的	84%	11%	5%	0%	0%
3.活動中獲得許多的創新想法	87%	13%	0%	0%	0%
4.活動中積極參與討論表達	87%	11%	2%	0%	0%
5.活動結束後創新概念對我有幫助	87%	11%	2%	0%	0%
6.活動結束後我的想法是創新獨特	87%	13%	0%	0%	0%
7.活動整體是有所收穫的	87%	13%	0%	0%	0%

叁、其他意見及建議：

1.參與本次活動，覺得對個人創新觀念是否提升？

- 有，創新課程供我新思維。
- 有，做到我期待的酒釀，真 不簡單!
- 有，跟業界結合真的很棒!

2.建議及期望下次辦理哪方面活動?

- 繼續辦理相關創新研習課程。
- 想學業界新東西產品
- 希望多一點現代趨勢作品，讓我可以創新試作。

台灣首府大學執行高等教育深耕計畫回饋單統計

※回收率：回收張數/應發張數*100%=38/38*100%=100%

- 主題：酒心巧克力與巧克力裝飾片技巧運用
- 講師：林彥廷主廚
- 時間：108.04.30
- 地點：巧克力教室

一、基本資料

性別分析

男	女
34%	66%

貳、對於活動安排滿意度(請✓)

項目/滿意度	非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
1.您對本活動之課程是否滿意?	89%	11%	0%	0%	0%
2.活動內容對您個人的助益是否滿意?	92%	8%	0%	0%	0%
3.您對本活動會之時間安排是否滿意?	87%	8%	5%	0%	0%
4.您對本活動之場地與設備是否滿意	84%	16%	0%	0%	0%
5.您對於活動會整體滿意度為?	89%	11%	0%	0%	0%

叁、其他意見及建議：

1.參與本次活動後，覺得對個人在大學生涯往後發展方面有何助益？

- 能夠學習到業界現在所流行的酒心巧克力的製作方式與技巧，增加我對巧克力不同產品的認知。
- 學習到不同巧克力的種類與調溫技巧。
- 學習到翻糖在酒心巧克力裡面的應用。
- 學習到蛋糕裝飾的應用。

2.建議及期望下次辦理哪方面活動?

- 希望以後能再多指導一些有關其他巧克力產品的種類與技術