

# 教育部高等教育深耕計畫

## 成果表單

<b>成果名稱</b> (活動、研討會、會議、競賽、培訓...)	學生丙級集訓暨檢定考試聘請講師考場協助		
<b>舉辦日期</b>	丙級集訓 04/18 丙級集訓 04/25 檢定考試 5/15、5/16、5/17	<b>舉辦時間</b>	集訓 04/18 下午 12:00~16:00 晚上 16:30~20:30 集訓 04/25 下午 12:00~16:00 晚上 16:30~20:30 檢定考試 5/15、5/16、5/17 聘請講師協助
<b>主辦學校</b>	台灣首府大學	<b>舉辦地點</b>	台灣首府大學、致毅樓(烘焙管理學系所) TB109 教室(專業烘焙教室)舉辦
<b>執行成果</b> (以約1,000字描述概況新聞稿方式)	<p>集訓中式麵食酥油、糕漿皮類丙級，培養學生對證照檢定熟悉考場實際操作流程，學生透過模擬集訓可在練習過程中遇到問題，面對如何解決實作問題，提升學生製作產品熟練度與考場環境熟悉，實作操作過程中學生若有問題透過老師指導，改善學生操作實作方式，讓學生操作流程更加順暢，老師指導詳細解說題套與重點操作流程，實際操作學生印象更加深刻，了解自己製作產品過程中須改善流程與注意操作重點，提升學生過照率，此培訓課程本校學生報考人數為 42 人，缺考 2 人，通過人數 40 人，通過率 95.24%。</p> <p>檢定考場前進行設備維護檢查，在學生實作操作過程中，反應考場設備需維修問題提出，考場機具設備確實檢查後，修繕機具設備不良的機具設備，使考場更加順利進行，透過聘請講師協助指導全國技能檢定前，術科場地檢查注意事項，有關術科場地指標製作、檢定前需準備資料、檢定核銷流程指導，5/15、5/16、5/17 全國檢定進行當中聘請講師協助考場遇到問題，馬上如何應變解決，增加考場整體流程與協助經驗，與全國技能檢定後協助需報送資料，後續相關作業流程。</p> <p>在校舉辦全國技能檢定，讓學生更熟悉學校操作流程與環境，提升學生過照率，為學校爭取考場增加學校曝光率，提倡學生在校考照，實作操作流程學生較熟悉，因每個考場機具設備不同，學生如果在他校檢定實際操作遇到問題，應變能力沒有在校來的好，鼓勵學生考取證照，增加學生未來工作機會，證照練習當中面對問題，提升自我應變能力，面對如何解決。</p>		
<b>讓活動剪影</b> (檢附照片及圖說)	<p>活動花絮及說明</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>↑學生集訓製作產品「蛋黃酥」油皮包油酥</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>↑學生集訓製作產品「蛋黃酥」第一、二次桿捲</p> </div> </div>		



↑學生集訓製作產品「蛋黃酥」皮包入  
餡料



↑學生集訓製作產品「菊花酥」入爐烤  
焙



↑學生集訓製作產品「綠豆椪」綠豆炒  
燥



↑學生集訓製作產品「綠豆椪」綠豆沙  
包入肉燥



↑學生集訓製作產品「廣式月餅」分割  
烏豆沙



↑學生集訓製作產品「廣式月餅」月餅  
皮包入烏豆沙



↑學生集訓製作產品「廣式月餅」月餅  
皮包入烏豆沙後壓入模具



↑學生集訓製作產品「廣式月餅」轉盤、  
出爐



↑學生集訓製作產品製作完成，底部收口問題講解



↑學生集訓製作產品完成，判斷產品上色程度



↑學生集訓結束-大合照



↑學生集訓結束-大合照



↑全國技能檢定考場維修後



↑聘請陳惠添講師協助考場相關事務、講解術科場地流程



↑聘請王素杏講師協助考場資料處理彙整



↑聘請王素杏講師協助考場電腦系統操作講解



↑聘請楊美娟講師協助考場須注意事項



↑聘請楊美娟講師協助考場資料確認後  
彌封

參加對象	主辦學校 參加人數	40	夥伴學校 參加人數	0	其他 參加人數	3
------	--------------	----	--------------	---	------------	---