

美和學校財團法人美和科技大學

101 年度教師產學合作計畫

結案報告書

計畫名稱：【家樂福偏鄉青少年發展計畫】之與未來有約～接軌學習計畫

第一屆第一學期~ 烘焙班

計畫編號：101-FI-DHM-IAC-S-011

計畫期間：101 年 10 月 13 日至 102 年 1 月 19 日

計畫主持人：王恩普

共同主持人：廖紹富、林文麒

研究助理：

經費總額：123,533 元

經費來源：財團法人家樂福文教基金會

【家樂福偏鄉青少年發展計劃】之與未來有約～接軌學習計劃
第一屆第一學期~ 烘焙班計畫案

中文摘要：

台灣偏鄉地區總是因為幅員遼闊，資源分配不均，造成了偏鄉與都市的教育資源差距大，而教育部將實施的十二年國教目標之一均衡城鄉教育發展，致力改善城鄉差距問題，因此為讓偏鄉青少年青春不留白並尋找未來人生方向，家樂福文教基金會舉辦「2011 家樂福偏鄉青少年發展計劃之與未來有約---第一屆烘焙班」活動，與美和科技大學餐旅管理系合作，提供偏鄉青年學習烘焙的機會，藉由設計各項烘焙品，以深入淺出的教學方式，引領偏鄉青年進入烘焙食品專業的領域，並運用實際操作演練的過程，學習烘焙基礎知識與技巧。希望在學習的過程中找到自身的興趣，培養一技之長，進而獲得對自己的肯定與自信心，幫助偏鄉青年找到就業的方向。

(關鍵詞：家樂福偏鄉青少年發展計劃、接軌學習計劃、美和科技大學餐旅管理系)

前言：

教育部與國科會於 2003 年制定「科學教育白皮書」，其中「科學教育是一項全民教育，涵概所有的國民；強調培養全民的科學素養，發展每個人的創新、創造能力與關心、關懷態度」的願景，不僅是科普的精神，更是全民都必須重視的課題。根據本基金會長期服務偏鄉的觀察，偏遠地區科學專業師資及科教資源普遍不足，但是對於科學的探索卻是引導偏鄉青少年進入知識殿堂，甚至是縮短城鄉教育落差最佳的途徑。

台灣偏鄉地區總是因為幅員遼闊，資源分配不均，造成了偏鄉與都市的教育資源差距大，而教育部將實施的十二年國教目標之一均衡城鄉教育發展，致力改善城鄉差距問題，因此為讓偏鄉青少年青春不留白並尋找未來人生方向，家樂福文教基金會舉辦「2011 家樂福偏鄉青少年發展計劃之與未來有約——第一屆烘焙班」活動，與美和科技大學餐旅管理系合作，提供偏鄉青年學習烘焙的機會，希望在學習的過程中找到自身的興趣，培養一技之長，進而獲得對自己的肯定與自信心，幫助偏鄉青年找到就業的方向。

研究方法

1：授課單位與課程時間

授課單位	美和科技大學 餐旅管理系				
課程時間	1 堂/每週， 5 小時/堂， 12 週， 共計 60 小時				
	週次	日期	星期	上課時間	時數
	一	10/13	(六)	上午 09:00-12:00 / 下午 13:00-15:00	5 小時
	二	10/20	(六)	上午 09:00-12:00 / 下午 13:00-15:00	5 小時
	三	10/27	(六)	上午 09:00-12:00 / 下午 13:00-15:00	5 小時
	四	11/03	(六)	上午 09:00-12:00 / 下午 13:00-15:00	5 小時
	五	11/10	(六)	上午 09:00-12:00 / 下午 13:00-15:00	5 小時
	六	11/17	(六)	上午 09:00-12:00 / 下午 13:00-15:00	5 小時
	七	11/24	(六)	上午 09:00-12:00 / 下午 13:00-15:00	5 小時
	八	12/01	(六)	上午 09:00-12:00 / 下午 13:00-15:00	5 小時
	九	12/08	(六)	上午 09:00-12:00 / 下午 13:00-15:00	5 小時
	十	12/15	(六)	上午 09:00-12:00 / 下午 13:00-15:00	5 小時
	十一	12/22	(六)	上午 09:00-12:00 / 下午 13:00-15:00	5 小時
十二	12/29	(六)	上午 09:00-12:00 / 下午 13:00-15:00	5 小時	

授課單位簡介

『美和科技大學』的前身為『美和護理專科學校』，為南台灣醫界名人，徐傍興博士基於提升國內護理專業，回饋鄉里理念，邀集高屏地區醫界名流，籌辦護理專科學校。五十五年奉教育部核准設立，招收護理科五專日間部學生四班，中華民國第一所私立護理專校—美和護理專科學校在屏東六堆地區正式成立，是台灣第一所私立護理專校。民國七十九年奉准增設財稅科及夜間部二專護理科，更名為『美和護理管理專科學校』。民國八十九年奉准改制升格為『美和技術學院』。民國九十九年奉准改制升格為『美和科技大學』。

美和科大餐旅系，在民生應用產業日趨成為台灣新興產業的趨勢下，為因應餐旅業的發展及相關市場人才需求的考量下，以結合本校既有的健康護理系所的綜效以為學校整體發展之特色，因此在民國 96 年 9 月創立以健康養生為導向之「餐旅管理系」，培育餐旅專業管理與實務應用人才，以符合餐旅業發展需求。

美和科大餐旅系是台灣首創整合健康暨護理學院為基礎而創立的科系，在厚實的健康產業背景與資源配合下，發展各種具有健康養生特色的餐旅管理服務技術，這是與國內 30 餘所餐旅科系之大學院校十分不同的地方。因我系本著健康養生為主題，令我們在發展餐飲、烘焙與飲調的製做與製程設計，都以天然、健康與在地性為依歸，我們系上的老師們更想將這樣的餐飲調製理念進行擴及於他人與社會的行動，循此，我們積極地想與有社會性的企業合作，進行健康、養生與在地化餐飲風尚的推廣。

老師簡介

講師 (1 名)

姓名：劉惠蘭

希望學生稱呼你：老師

現任：萬巒國中烘焙社團老師、至正國中烘焙社團老師

學歷：美和科技大學餐旅管理系畢業

經歷：農會家政推廣班烘焙講師、社區媽媽家政班烘焙老師、國中客家美食社老師

助教(1 名)

姓名：李郁

希望學生稱呼你：李郁

現任美和科技大學餐旅管理系 二年級學生

協助事項：協助學生秤取材料-以及講義-技術指導

2：課程設計

課程必要元素

- 1.建立學員<基本的烘焙概念>：老師利用影片、小道具教授學員認識與運用烘焙設施的基本概念，並在課程進行中給於具體的機會教育，教授衛生、安全的規範，以利後續進行烘焙料理實作課程。
- 2.賦能學員區辨餐飲食材：老師利用口述方式進行解說，帶領學員認識與思考"烘焙材料與在製品"，例如:認識發粉、酵母與小蘇打以及食用膠體、安定劑與慕斯體等等，並鼓勵學員們踴躍發表自己到麵包店與烘焙屋觀察到這些食材的被運用狀況，藉此帶動他們生活化的學習與識別，最後並以分享方式測試學員學習的狀況。
- 3.必要設備及教具：烘焙設施，每人穿著烘焙服裝(或適合進行烘焙調理之服裝)，自編講義，教師自備之影片與所需教具
- 4.成果發表：在老師的帶領下，學員現場分組進行烘焙料理實作、成果展示

營隊課程的目標

- 基礎學習內容
 - 1.各位學員會在這3個月的課程中學到烘焙設施如何運用的知識、認識烘焙料理所需的前置作業與材料，並了解烘焙在製品運用的時機。
 - 2.透過教師的講解與帶領，讓學員認識烘焙過程中衛生維護與器具使用安全的重要性，並且讓學員可以在日常生活中DIY簡單的烘焙料理。
 - 3.透過實作演練，讓學員體驗與熟習烘焙技巧。
- 學習本課程的未來發展與遠景：
 - 1.學員繼續進修，可以參加烘焙丙級認證考試。
 - 2.從小學員中去擴展與深化烘焙知識，有助於家戶認識烘焙產品在日常飲食中的食用性，也藉由這些學員的學習，漸次建立消費者認識大賣場現場生產烘焙產品的價值與重要性。
 - 3.本系亦可長期地與大賣場合作，進行類似的教育推廣工作。
 - 4.本系可以協助培養有志從事烘焙與餐飲工作的優秀學員

週次	單元主題	單元目的	進行方式/ 詳細說明
一	咖啡核桃酥餅、杏仁瓦片	培養學員實務操作能力	解說與實務操作
二	可可果仁球、香橙馬芬、奶茶香酥餅乾	培養學員實務操作能力	解說與實務操作
三	玉米起士小蛋糕、杏仁豆小西餅、抹茶凍	培養學員實務操作能力	解說與實務操作
四	蔥花起士鬆餅、果醬奶酥餅、芒果鮮奶酪	培養學員實務操作能力	解說與實務操作
五	培根洋蔥鹹馬芬、燕麥果乾餅乾、法式甜凍	培養學員實務操作能力	解說與實務操作
六	葡萄乾戚風瑞士卷、巧克力豆餅乾、鳳梨酥	培養學員實務操作能力	解說與實務操作
七	脆皮比薩、北海道戚風蛋糕、杏仁豆腐	培養學員實務操作能力	解說與實務操作
八	酥皮蛋塔、奶油擠花餅乾、巧克力布丁	培養學員實務操作能力	解說與實務操作
九	蘋果派、奶酥皮水果塔、巧克力馬芬	培養學員實務操作能力	解說與實務操作
十	奇異果蜂蜜杯子蛋糕、菠蘿甜麵包、牛粒	培養學員實務操作能力	解說與實務操作
十一	雪花膏、抹茶大理石餅乾、蔓越莓酥塔	培養學員實務操作能力	解說與實務操作
十二	紅莓果香蛋糕、奇異果大福、比薩	培養學員實務操作能力	解說與實務操作

3：主要研究人力

類別	姓名	服務機構/系所	職稱	在本研究計畫內擔任之具體工作性質、項目及範圍	備註
主持人	王恩普	美和科技大學餐旅管理系	餐旅管理系專任講師	負責督導工作之進行	
共同主持人	廖紹富	美和科技大學餐旅管理系	餐旅管理系專任助理教授	協助本計畫之進行	
共同主持人	林文麒	美和科技大學餐旅管理系	餐旅管理系專任講師	協助本計畫之進行	

4：經費表

報價單位		美和科技大學 餐旅管理系		報價人員		鍾幸潔		聯絡電話		0980-614-759 0932-561-816	
序號	項目	數量	單位	單價(含稅) NT\$	小計(含稅) NT\$	備註					
1	場地租金	1	學期	18,000	18,000 元	地點: 美和科技大學 餐旅管理系					
2	行政費	1	學期	總經費 10%	12,353 元	美和科技大學					
3	講師費	5	小時	800	4,000 元(天)x12 週 =48,000 元	1 位講師					
4	助教費	5	小時	103	515x1 人=515 元 515x12 週=6,180 元	1 位助教					
5	教材費	1	組(天)	500	500x(4 組)= 2,000 元 x12 週= 24,000 元	含每位學員教材/教 學道具/講義/書籍等 費用					
6	雜費	1	學期	15,000	15,000 元	含瓦斯、電費、清潔 劑、擦手紙等					
	總金額										123,533 元

研究結果

- 一、普及「科學教育」及「創造力教育」資源。
- 二、引導偏鄉青少年學習烘焙麵包的知識與技術，培養一技之長。
- 三、促進城鄉交流及合作，增廣偏鄉青少年的生活經驗及自我挑戰經驗。
- 四、啟發青少年創新思維並認識自我、肯定自我建立自信心。
- 六、落實基金會關懷偏鄉教育、服務弱勢族群的工作目標。
- 七、永續支持偏鄉教育，協助偏鄉青少年身心健全成長。













