

103-4-4 養生烘焙坊

2. 辦理項目質化績效檢核

3. 執行內容(含照片):



養生烘焙研習：芝士核桃麵包



養生烘焙研習：芝士核桃麵包
咖啡臻果麵包. 楓糖大理石麵包



食安講座：食品安全及七彩鮭魚卵製作



食安講座：食品安全及七彩鮭魚卵製作



香里肉品合照



香里肉品進現場參觀，全副無塵衣穿著

(五) 效益評估

1. 量化分析

1-1. 104/10/30 辦理食安講座:食品安全及七彩鮭魚卵製作。師生共 40 名參與。講述近期發生的食品安全問題並進行七彩鮭魚卵教學製作。

2-1. 104/12/19 辦理創意烘焙研習(三)，師生共 40 名參與。學習用新的創意賦予烘焙產品新生命，製作芝士核桃麵包、咖啡榛果麵包及楓糖大理石麵包。

2. 質性分析

辦理食品安全、七彩鮭魚卵製作及創意烘焙研習，主要學習內容包含食品添加物與食品安全問題，並學習用新的創意賦予烘焙產品新生命，老師們對於製作過程適切表達有高度的興趣，可提升專業領域能力。學生們對於食品添加物與食品安全問題方面有更深切的認識，對未來的食安能更有效的把關。

3. 自評執行成效

(1)本子計畫規劃辦理工作內容達成率幾近達 100%，經費執行達成率亦近 100%。

(2)本子計畫之實施由實習處實技組製作統一作業表冊並按月通報執行進度，有利於計畫之實施管控。

(3)本子計畫辦理食品添加物與食品安全研習，並學習用新的創意賦予烘焙產品新生加工相關研習，幫助本校加工科教師精進教學品質、增進教學效能和教師專業發展等，也幫助老師在應用科系的特色課程中，讓學生們親自製作相關實習產品。

(六)檢討與建議

1. 對本項子計畫執行成效之檢討與建議。

2. 本項子計畫對高職優質化輔助方案之檢討與建議。