

國立澎湖科技大學推廣教育訓練班別計畫表

一、開班單位：進修推廣部

二、開設課程

課程名稱 (期別)	烘焙蛋糕西點丙級實務考照班(推廣教育非學分班)			
課程分類	根據『大專校院推廣教育課程資訊入口網』課程分類			
	分類	證照檢定	小類	國內證照
開課起訖	自 115 年 03 月 18 日 至 115 年 06 月 10 日		人數 (上限下限)	最高 30 人 最低 18 人
上課時間	每周三 18:00~22:00		時數	12 堂 共計 48 時

三、課程目標

緣由：

澎湖地區烘焙學習管道有限，使得許多民眾學習西點蛋糕廚藝知識與技能有困難，希望能藉此班別輔導想學習中式廚藝之民眾，或更高階技能，並輔導學員取得西點蛋糕丙級證照。

1. 知識：

- (1) 了解西點蛋糕之特性與功能。
- (2) 熟悉西點蛋糕經營管理論。
- (3) 具備西點蛋糕製作之衛生、營養概念。
- (4) 熟悉西點蛋糕藝製作設備、器具之操作保養。

2. 技能：

- (1) 強化西點蛋糕之實際製作技術。
- (2) 強化西點蛋糕產品之實際製作技術
- (3) 具有產品創新與改良能力。

3. 學習成效：

藉由本次班別輔導想學習西點蛋糕之民眾，輔導考取證照，獲得更高階技能。

1. 增進學員職場倫理與道德觀念。
2. 提升學員工作積極態度。
3. 建立學員互助合作精神與人際互動技巧。
4. 證照考取率55%以上

4. 職能級別：(勾選)

級別 3(能夠在部分變動及非常規性的情況中，在一般監督下，獨立完成工作。需要一定程度的專業知識與技術及少許的判斷能力)

四、招生對象

1. 學歷(或年齡)：國中畢業(含以上)

2. 資格條件：

1. 對西點蛋糕有興趣之民眾。
2. 欲考取西點蛋糕證照之民眾。

五、師資(檢附師資表)

姓名	身份證字號	工作經驗與年資	相關證照	專業領域
陳立真	X220068947	餐旅管理系	中餐烹飪乙級	餐旅服物技能檢定監評專餐乙丙級技能檢定監評

六、地點及設備（若非一地請自行新增）

課程場地	器材/器具
烘焙教室	

七、教學方式（勾選/填寫詳細說明）

- 講授教學法（運用敘述或講演的方式，傳遞教材知識的一種教學方法，提供相關教材或講義）
- 討論教學法（指團體成員齊聚一起，經由說、聽和觀察的過程，彼此溝通意見，由講師帶領達成教學目標）
- 演練教學法（由講師的帶領下透過設備或教材，進行練習、表現和實作，親自解說示範的技能或程序的一種教學方法）
- 其他教學方法：**4-5人/組**
- 反應評估：訓後滿意度調查

堂數	日期	星期	授課時間	時	課程進度/內容	學/術	授課地點	授課師資
1	3/18	三	18:00~22:00	4	考試需知	學科	烘焙教室	陳立真
2	3/25	三	18:00~22:00	4	海綿蛋糕/奶油空心餅	術科	烘焙教室	陳立真
3	4/8	三	18:00~22:00	4	香草天使蛋糕/蒸烤雞蛋牛奶布丁	術科	烘焙教室	陳立真
4	4/15	三	18:00~22:00	4	巧克力戚風蛋糕/檸檬布丁派	術科	烘焙教室	陳立真
5	4/22	三	18:00~22:00	4	奶油大理石蛋糕/蒸烤雞蛋牛奶布丁	術科	烘焙教室	陳立真
6	4/29	三	18:00~22:00	4	海綿蛋糕/檸檬布丁派	術科	烘焙教室	陳立真
7	5/06	三	18:00~22:00	4	香草天使蛋糕/奶油空心餅	術科	烘焙教室	陳立真
8	5/13	三	18:00~22:00	4	巧克力戚風蛋糕捲/奶油空心餅	術科	烘焙教室	陳立真
9	5/20	三	18:00~22:00	4	綜合練習(個人)	術科	烘焙教室	陳立真
10	5/27	三	18:00~22:00	4	綜合練習(個人)	術科	烘焙教室	陳立真
11	6/03	三	18:00~22:00	4	綜合練習(個人)	術科	烘焙教室	陳立真
12	6/10	三	18:00~22:00	4	綜合練習(個人)	術科	烘焙教室	陳立真

（是評量學員對訓練的觀感，以量化評量的方式來設計課後評量表，衡量學員對於訓練的反應，例如：設計滿意度調查機制瞭解學員感受包括知識、學習後關聯性、行政作業、課程是否值得推薦等）

學習評估：心得報告、訓前訓後調查

（是評量學員因為參與訓練而改變態度、增進知識技能的程度。在此階段是關於學員在課程加強知識或是技巧的延伸，學習的評量則可經由課前測驗與課後測驗來達成，即可判斷訓練課程的成效。例如：考試或報告機制）

行為評估：

(是評量學員因參與訓練而產生工作行為上的改變程度。經過3到6個月的訓練後，可對學員與其主管以問卷、面談、直接觀察、360度績效考評、目標設定等調查方法來評量，評量學員是否真的依照訓練的結果改變工作的模式。例如：課後行動計畫調查機制)

■ 成果評估：證照考取

(是評量因為參與訓練而產生的最後結果，如銷售額提升、成本降低、績效提升等，同時也是回應到參與訓練的理由。例如：(1)提升較高的客戶滿意度、(2)提高產值、(3)提高銷售額、(4)增加更多的新客戶、(5)降低更多的成本、(6)提高利潤)

□ 其他機制：

八、收費費用：每人新臺幣 14,800 元

九、經費編列

【訓練費用說明】

固定費用總額：預估 22 人

項目	說明	小計
教師鐘點費	1000*4(小時)*12(週)	48,000
助教鐘點費	400*48(小時)	19,200
工讀生	196*48	9,408
工作人員費	196*22	4,312
二代健保費	(教師鐘點費+助教鐘點費+工作人員費)*2.11%	1,708
場地費	1000*12(週)	12,000
材料費	5000*22	110,000
業務費	包含勞保勞退及相關課程所需之費用。	78,502
行政管理費	上列總經費*15%	42,470
總計		325,600

※本課程不含課本、考照報名、課程服裝費用。

十、招訓及遴選方法

1. 招訓方式：跑馬燈、廣告夾報、海報、學校網頁公告等。
2. 遴選方式：依線上表單的報名編號排序，並於三個工作日內繳費，若無法聯繫或逾期未完成，則由備取人員依序遞補，備取者等候通知信。

十一、其他

配合 115 年度全國技術士技能檢定時間。至嘉義職業工會考照

1. 考照報名時間：115 年 4 月 07 日~4 月 15 日
2. 考照報名時間：115 年 5 月 28 日起(排假日考試)

項次	品名	數量	單位	經費	備註
1.	參考書	1	本	450	教學用
2.	奶油	600	g	260	教學用
3.	酥油	200	g	50	教學用
4.	鮮奶油	300	g	120	教學用

5.	細砂糖	1000	g	45	教學用
6.	麵粉	25	Kg	700	教學用
7.	雞蛋	300	個	1350	教學用
8.	奶粉	300	g	180	教學用
9.	可可粉	70	g	115	教學用
10.	小蘇打	20	g	30	教學用
11.	泡打粉	20	g	40	教學用
12.	玉米粉	100	g	20	教學用
13.	香草粉	10	g	10	教學用
14.	果糖	40	g	20	教學用
15.	鹽	20	g	5	教學用
16.	沙拉油	50	g	15	教學用
17.	糖粉	100	g	20	教學用
18.	白油	100	g	50	教學用