

## 指導專題製作心得

三信家商 姜惠齡

得獎題目：豆渣取代麵粉製做天使蛋糕之研究

參加學校：三信家商 餐飲管理科

參與學生：陳怡茹、洪雅貞、黃郁婷

指導老師：姜惠齡

很榮幸有這機會指導學生參加餐旅群科中心舉辦之全國性專題製作之比賽並得到第三名的佳績，專題製作的過程中對參與的師生都是很大的挑戰與成長。

因為本人教授的科目是烘焙，專題製作就以烘焙為主題做新產品開發：這個產品是要有創意的、市面上沒見過的、具有經濟價值的、口味好吃、外觀一定要夠吸引人。我跟學生先到高雄幾間麵包店逛逛，看目前最紅的蛋糕麵包是哪些新口味（試試味道）；接著上網查查資料，看看網友們都在討論些什麼好東西（我們一定可以做的比他更好）；到書局翻翻烘焙相關的書，看行家們研發了哪些口味（我們一定不可以跟他一樣）；到圖書館查閱烘焙工具書，了解材料特性（會不會影響產品外觀及組織）。我們先用新鮮柳橙汁做蛋糕，但因柳橙口味的產品市面上很常見而作罷；我們也用新鮮芒果為材料，但不僅無獨特性且因非當季水果價格很高昂；最後我們決定用豆渣（豆漿廢棄物）做成天使蛋糕，不僅可增加烘焙產品的纖維含量，也是市面上未曾見過之新口味，充份利用廢棄物更是目前非常熱門的環保議題。

專題製作對學生最大的助益是讓學生證明自己學習的成效、學習安排時間、訓練領導能力及表達技巧、學習 teamwork、增加個人之邏輯性等優點。在做這個專題的過程中，學生還強化了做市場調查的能力、到圖書館翻閱工具書的方法、檢視自我的專業技術與能力、創新與思考能力；這些日子以來學生的生活中變得非常忙碌且充實，每節下課都到圖書館查閱資料、放學後就到烘焙教室試作新產品、空閒時間還得練習專題報告的發表、晚上回家要整理資料又得打報告…學生不再只是坐在教室中哈啦聊天過一天。

專題製作對我個人的轉變是，我可以在這過程中檢視自己所擁有的學問及技巧的是否符合學生需求、觀察自我的教學方法是否能完全被學生吸收（指導專題製作與一般課堂上教學是另一種教學技巧）、讓我對教職工作更加充滿熱情（原來學生的腦子中裝了這麼多創意）、學生從尊重老師變為崇拜老師（原來老師不是只有手會作蛋糕唷～）。

終於，專題製作獲得全國第三名的佳績，學生脫胎換骨了，本來膽小懦弱自卑的感覺消失了，我永遠記得學生從高餐帶回獎狀那種充滿驕傲與自信的態度，這是在她們身上從未見過的。學生的轉變讓我非常感動，她們變的非常有目標，遇到老師就是提問許多相關的問題，在一次又一次的試作中技術更加純熟，…學生對學問求知若渴的態度與眼神，更加激發我對教學的熱情，若明年還有此活動，我還是會帶著另一批學生繼續挑戰，再一次改變學生！