



新北市 108 年度 雙溪高中

新住民技職教育烘焙麵包班成果冊



參、活動成果報告表

| 新北市 108 年度新住民技職教育專班成果報告表 | |
|--|--------------|
| 開設班別名稱 | 新住民技職教育烘焙麵包班 |
| 一、課程內容概述 | |
| <p>本校經由外聘專業烘焙教師進行烘焙麵包之系列職訓課程，包含有：山形吐司、葡萄乾吐司、奶油土司、橄欖型餐包、紅豆餡麵包、奶酥餡麵包及布丁餡麵包等 7 種基本烘焙餐點，同時搭配節日活動，練習月餅、西式點心或蛋糕等，以提供社區新住民媽媽學習立即可用的實務烘焙技術，協助其習得一技之長。</p> <p>同時累積經驗，提升實務操作能力，且於結訓後，協助學員們考取丙級烘焙麵包證照。期望透過持續舉辦餐飲、烘焙等職訓課程，協助新住民媽媽提升自信心，增進彼此間的情感交流、習得工作技能，獲得就業機會。</p> <p>此外，整合國家資源，系統思考學校環境特質，社區居民也應積極參與學校活動，增進學校與社區的連結，保持學校與社區雙向正向溝通，維持密切的合作關係。</p> <p>更重要的是讓每位學員從烘焙班的學習過程中，建立天然、正確的食品製作觀念，內化學員製作良心食物的態度，重視食品安全問題。</p> | |
| 二、開班成效 | |
| <p>開班 3 年以來，在專業烘焙教師的教導及新住民媽媽們的努力學習下，目前已有 8 位新住民媽媽順利通過即測即評及發證技術士技能檢定，成功考取丙級烘焙麵包證照。</p> <p>參與課程的新住民媽媽們開心地分享半年多來的培訓過程，學員表示：「因為這個烘焙班，讓我一方面學會做基本烘焙麵包、點心及蛋糕外；另一方面可以做給家人、孩子以及朋友等身邊的人享用。看見大家吃得津津有味的模樣，覺得相當喜悅與溫馨，更感受到滿滿的幸福。」另外也有學員說：「期待雙溪高中的烘焙</p> | |

班能夠持續開班開下去，學習不同的餐飲技能(中式、西式等)。」

自本班開設後，帶動社區親職教育，不僅將社區資源引進校園，藉由新住民家長的力量與意願，開設第二外語－越南語言班，引發學生對在地東南亞文化的學習，並且運用訪談方式，傾聽新住民媽媽們遠渡重洋的故事，透過抒寫東南亞，學生也進一步深入探討跨國婚姻議題。

雙溪高中開辦新住民技職教育專班至今，許多學員開始著手「創業」之路，在新北市東北角各區(瑞芳、貢寮、雙溪等區)開設滷味店、小火鍋店，甚至開啟烘焙麵包的小生意。

此外，在學校各式活動慶典場合、協助籌措學生環島經費。烘焙班的學員們，都會主動透過習得的烘焙技能，製做義賣食物，甚至擔任志工販賣產品。

由上述可見，新住民烘焙班除了讓學員學習專業烘焙方法與一技之長外，更透過烘焙麵包增強自信、自我肯定，積累自我能力後將溫暖傳播出去，烘焙麵包，傳遞幸福與愛的力量，同時建立學校與社區間的夥伴關係。

三、問題檢討與建議(各校辦理的困境、事前的準備與聯繫檢討)

(一) 準備與困境

1、社區新住民家長為主，同時邀請非新住民家長參與

(1)新住民家長遠從中國或東南亞地區國家來臺，多數人的自信心稍顯不足，加上語言不同或隔閡，招生並不容易，相對的學校需要給予成員足夠的時間，並持續與其多方交流與溝通，熱情歡迎新住民家長進入學校。

(2)為了有效整合國家資源，連結學校與社區夥伴關係，擴大參與基底與母數，將計畫效益最大化，故除了讓新住民家長報名外，增加若干名額協助有興趣的非新住民家長參與。

2、訂立嚴謹班級守則，達到高成效的學習效果。

此次，班級成員組成有新住民家長與非新住民家長，導致參與學員的性質與特質更加複雜，人數也增加約3成。職是之故，為了有效班級管理與經營，訂立了嚴謹的班級守則。這次正式實施後，並從10次上課的質性觀察起來，不但沒有讓學員們卻步放棄，反而讓班級具有紀律，更促進學員們間的積極性、向心力與團結感。

3、雙溪高中地處偏遠區，較難聘請專業外部講師

本校因地處偏遠，聘請外部講師相當不易，本校透過與千手關懷協會的合作關係，才得以順利外聘專業烘焙講師。

（二）省思與建議

1、事先調查與思量學員們的返鄉安排

本計畫由 5 月開始到 11 月，但由於學區內的新住民家長多在暑假回家鄉，因此未來避免將課程排在暑期。

2、考量學員白天經濟工作負擔與家庭照護，彈性調整課程

學員多半有家庭需要照顧，或是下班就得匆忙趕來，學習的時間容易被耽誤，實為可惜。故新階段預計先將課程日程公告給學員們知悉，以利調整上課日期，並在第一堂課結束後，事先調查下 10 次上課時間，彈性將課程時間調整到 5 點半開始。

3、調整學習與考試日程，加強新住民媽媽自信心與技術能力

參考與歸納以往三年證照考取結果而言，雖然每年度開班學員人數皆多達 15 位左右，但總計最後通過丙級證照考試僅有 8 位。原因如下：

(1)許多學員表示因自信心與能力尚不足，故遺憾未能參加考試。

(2)上課時間與應試時間過近，導致練習不足，造成通過率較低。

因此為了提高考照通過率，調整為 108 學年度第 1 學期專注上課與練習；108 學年度第 2 學期全力考取丙級證照，同時利用假日或平日晚上開設課後輔導、技術演練與聯誼活動，提升新住民媽媽自信心，並透過同儕間的鼓勵加強考取證照的意願與技術成熟度。

肆、 成果照片

新北市 108 年度新住民技職教育專班成果照片

班別名稱

新住民技職教育烘焙麵包班



活動說明

中秋節製作蛋黃酥。學員們正在將從烤箱烘烤好並放涼後的蛋黃酥進行成品分裝。



活動說明

製作杏仁餅乾。學員們將揉好的餅乾麵團放進烘焙烤箱進行烘烤。



活動說明

烘焙班媽媽遵循講師講解的製作步驟，完成麵包、吐司、蛋糕等烘焙食品與餐點。



活動說明

烘焙班媽媽與子女在實作前，與講師討論烘焙製作的理論與相關使用材料、成分。



活動說明

課程進行中除了丙級烘焙證照規定的七種基本麵包外，講師也利用時間教大家製作其他美味的中、西式餐點與食品，拓展成員們多元的烘焙發展，將學習到的餐點技術帶回家中，與家人分享。



活動說明

烘焙班裡的每位成員白天皆有各自的工作，但為了籌措學校孩子環島經費，圓孩子於寒假期間單車環島的夢。學員們於平日白天排除萬難，或請假，或利用補休等方式，期待透過校慶義賣的機會，並將平常所學的烘焙技術運用在丙級烘焙證照規定的餐點上，促進新住民家長、孩子與學校間更緊密的連結與合作。



活動說明

講師展現專業能力，透過典範的學習示範烘焙食物的製作與注意細節。



活動說明

學員們為了於 108 學年度第 2 學期能夠順利考取全國技術士技能檢定丙級證照與就業，努力勤做筆記、要點，並且彼此互相熱烈討論學習。



活動說明

學員們在講師講解與示範完後，分組進行實作測驗。小組成員間彼此互相成為學習者與協助者，一起為完成最後成品而努力不懈，同時參與學員的小孩也一同參與實作課程。

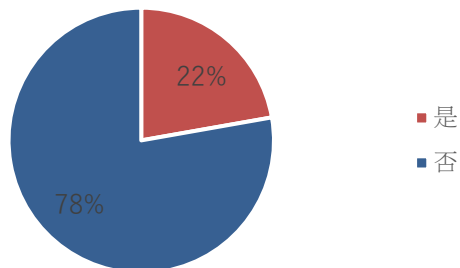


活動說明

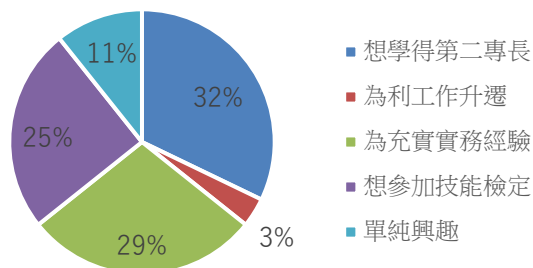
雙溪高中烘焙班強調溫暖、紀律、向心力。透過晚上開課的時間，讓親子共享久違的美好時間，拉近親子關係，強化學校、社區與親師生兼輔導機制，同時擴大社區的參與，極大化計畫本身的效益。

伍、問卷統計

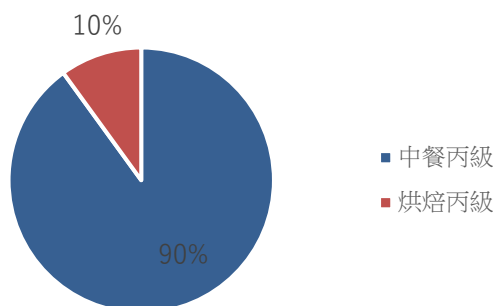
一、請問您在參加本職業訓練班別以前是否有工作？



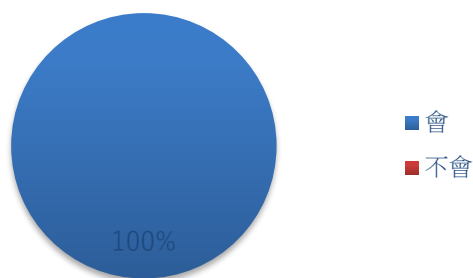
二、請問您參加本職業訓練班動機是什麼？（可複選）



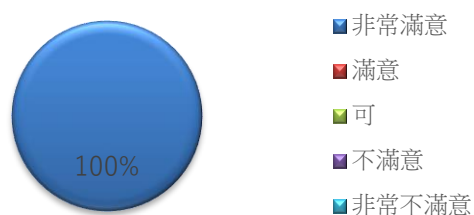
三、請問您想學哪方面的技職課程與技能？



四、您會推薦親朋好友來參加本技職教育專班嗎？



五、整體來說，對於政府辦理「新住民技職教育專班活動」，您覺得如何？



六、其他建議事項

1. 希望能有下次開課的機會、能增加中餐丙級課程。
2. 希望能再次開課。
3. 希望能再次開課。
4. 希望還有機會開課。
5. 希望可以開中餐丙級班。
6. 期待能有下次再開課的機會，如果有中餐丙級更佳。