

教育部高等教育深耕計畫

成果表單

成果名稱 <small>(活動、研討會、會議、競賽、培訓...)</small>	108 年度第二階段教學課程融入服務學習－烘焙系：烘焙學與實務（一）		
舉辦日期	108 年 10 月 02 日	舉辦時間	08:00~12:00
主辦學校	台灣首府大學	舉辦地點	台灣首府大學 致毅樓 B109 烘焙教室 麻豆普門仁愛之家
執行成果 <small>(以約1,000字描述概況新聞稿方式)</small>	<p>此活動結合課程，並由烘焙系學生於活動前親手製作烘焙點心，帶至麻豆普門仁愛之家與長者們分享，在製作產品的過程中，訓練學生專業技術能力，學習判斷麵糰攪拌程度及軟硬度，壓延的厚薄度以及擠製餅乾的大小控制與技巧，學生們不僅將產品製作出來，而是要製作出健康美味，且符合服務對象的產品，產品製作完畢後進行包裝，提升產品的價值，使學生了解原是在普通不過的甜點餅乾，經過包裝後也可以變得非常精美，藉由包裝培養學生視覺審美觀。</p> <p>活動中，學生們與院方長者們進行互動，如帶動唱、分享自製甜點、餵食長者、陪長者們聊天，藉此培養學生人際相處、溝通能力，也學習著尊重他人、理解他人，凡事站在別人的角度想，而不是自我為中心，間接訓練學生在未來做人處事時的應對能力，以利學生踏入職場後有著良好的態度與競爭力。</p> <p>透過活動，讓學生在學中做，做中學，從中不僅可以間接訓練學生專業技術能力、人際相處、溝通能力、團隊合作精神、視覺審美觀等等，還能將歡笑帶給他人，將自己所學回饋於社會，過程中學生能夠得到他們想要的目的，亦能將產品與人分享，看到他人露出滿臉笑容，自己也很開心、幸福洋溢的感覺，是個非常有意義的活動。</p>		
活動剪影 <small>(檢附照片及圖說)</small>	活動花絮及說明		
			
↑ 活動前講解注意事項。		↑ 調味小餅乾裁切。	
			
↑ 調味小餅乾擺盤準備烘烤。		↑ 講解至院方後的活動流程。	



↑產品製作及包裝完成大合照。



↑將點心擺設美美的準備與長者們分享。



↑與院方分享健康美味又澎湃的點心。



↑與長者們互動-帶動歡樂氣氛。



↑與長者們互動-帶動歡樂氣氛。



↑長者們開心的品嚐甜點-布丁。



↑阿嬤品嚐美味的布丁笑得合不攏嘴。



↑分享布丁並餵長者們吃布丁。



↑分享布丁並餵長者們吃布丁。

↑活動後與院方及長者們合照。

參加對象	主辦學校	20	夥伴學校		其他	50
	參加人數		參加人數		參加人數	

問卷分析

活動名稱：烘焙學與實務(一)

活動日期：108.10.02

活動滿意度調查(滿分為 5 分)

項 目		平均分數
自我學習	①我在校外服務時，有運用到自己課堂所學之專業知能	4.5
	②我覺得自己所具備專業知能對服務對象是有幫助的	4.5
	③經過這次服務學習活動，我感覺自己是有所成長的	4.6
	④我願意再參加內涵服務學習之相關專業及通識課程	4.4
課程整體	①您對於服務合作機構是否滿意？	4.5
	②您對於授課老師規劃安排的課程內容是否滿意？	4.7
	③您對此次服務時間及地點的安排滿意度為何？	4.5
	④您對於此次服務學習之整體成效是否滿意？	4.6