

# 台灣首府大學執行教育部高等教育深耕計畫 各項子計畫成果報告

注 意 事 項	◎本表請於 <b>執行完竣後15日</b> 內繳交。 ◎執行名稱：請填寫與企劃書相同之名稱。 ◎執行面向：請勾選與執行名稱相符之項目，可複選。 ◎執行日期：請以「 <b>民國</b> 」紀年填寫。 ◎執行時間：請以「 <b>24小時制</b> 」填寫。 ◎內容簡述：請以 <b>50字</b> 以內之內容說明執行內容。 ◎執行成果：請以 <b>新聞稿</b> （大約 <b>800字</b> ）格式撰寫，必須包含 <b>執行日期、執行單位、執行宗旨、執行情形、執行成效、反思檢討</b> 等內容。 ◎執行成效：必須包含 <b>質化、量化</b> 之執行成效。 ◎執行照片：請檢附 <b>至少6張</b> 照片並說明內容；請將照片原始檔寄至 dean@tsu.edu.tw。 ◎附件資料：請檢附與執行名稱之相關資料並依序標註序號。
------------------	---

執行面向	■ 落實教學創新	■ 發展學校特色	■ 提升高教公共性	■ 善盡社會責任
執行名稱	109年度第二階段教學課程融入服務學習－中式米食加工			
執行日期	109年10月16日	執行時間	13時00分～17時00分	
執行地點	致毅樓 B107 烘焙教室			
執行單位	主辦單位	台灣首府大學高等教育深耕計畫辦公室		
	協辦單位	烘焙管理學系、台南市私立麻豆老人養護中心		
內容簡述	這次課程教導學生中式米食加工丙級以及相關的課程，並且融入了服務學習，讓學生能夠在課程上提升自己的實作能力，讓學生以謹慎的態度從製作到包裝分組合作，利用課堂上學習到的實作技術及包裝技巧，製作出美味無負擔的米食產品，讓年長者們吃得健康也感受到溫暖，藉此幫助到台南市私立麻豆老人養護中心的長者們，雖然因疫情關係顧及學生及年長者們安全避免疫情所帶來的風險無法到現場與阿公阿嬤們互動，所以請台南市私立麻豆老人養護中心的工作人員到學校將產品拿回去讓年長者享用。			
執行成果	<p>這次活動由本校老師及烘焙系學生製作中式米食產品與台南市私立麻豆老人養護中心分享，這次課程運用在校專業教室之設備，使學生學習到中式米食加工專業設備的操作方法，更了解中式米食加工的製作過程與技巧，從前置作業的注意事項到實際操作如何拿捏食品的比重，這次製作造型饅頭、芋頭饅頭，使學生學習到蒸箱使用的技巧及注意事項，並提升學生的團隊合作精神，每組都非常專心地做好自己工作，藉此提升學生實作能力及分配能力，發揮所學，將課堂上學習到的東西製作出健康美味無負擔的產品與台南市私立麻豆老人養護中心分享，透過課程使學生了解到善於利用包裝提升產品整體價值感的重要性，培養學生審美觀以利未來學生創業或工作都能夠運用，對未來學生踏入職場後有良好的態度及同理心。</p> <p>這次課程結合服務學習，讓學生們了解到助人為快樂之本，也讓學生們非常享受製作饅頭的過程，從一開始麵團攪拌、整形、發酵；到最後完成的成品後，從無到有，讓許多學生非常有成就感，也不僅學習到饅頭所需的材料，更從中習得不少知識，除了技巧的進步也讓學生了解到團體合作的重要性，不論在製作的過程遇到許多挫折，但還是順利將成品交給台南市私立麻豆老人養護中心的長者們分享，雖然看似微不足道的的事情，但這些能夠讓許多人感受到溫暖，同時學生們也能夠領悟到能夠靠自己的專業幫助到這個社會上有需要幫助的人，也能夠藉此讓學校與社區服務機構發展融洽，讓更多人知道有這麼有意義的活動。</p>			

	辦理場次	1	參與人數	校外人士 8 位 校內學生 26 位	平均滿意度	4.59
執行成效	◎其他質化、量化之成效：（請條列式說明） 1. 培養學生提高實作能力及辨識食材的用途、種類，迅速製作出烘焙產品，提升實作流暢度。 2. 強化學校與社區發展融合情況。 3. 學生如何具備解決事情的能力及學習團隊合作的精神。					
檢討事項	◎針對本子計畫之執行過程進行檢核並提出改善或建議事項：（請條列式說明） 1. 這次為了避免疫情所帶來風險，所以無法到場服務年長者們，等疫情風波過了之後，希望下次能夠實地造訪。 2. 因這活動與一年級迎新衝突到，所以許多系學會的學生無法到場，希望下次能夠提前知道日期，讓每個學生都能夠體驗到服務的快樂。					
執行照片						
	▲實作前講解製作流程及注意事項			▲講解饅頭麵團攪拌過程		
						
	▲判斷饅頭麵團攪拌完成			▲講解饅頭麵團桿製技巧		
						
	▲包入蜜紅豆及起司			▲整型後麵團開始發酵		



執行照片



▲分割白麵團



▲饅頭整型入蒸箱



▲造型饅頭出爐



▲饅頭出爐



▲造型饅頭出爐冷卻



▲造型饅頭出爐冷卻



▲各組學生實作芋頭饅頭



▲各組學生實作芋頭饅頭





▲各組學生實作芋頭饅頭



▲各組學生實作芋頭饅頭



▲各組學生實作芋頭饅頭



▲各組學生實作芋頭饅頭

執行照片



▲各組學生實作芋頭饅頭



▲判斷發酵程度及入爐



▲講解蒸箱使用方法及提醒注意事項



▲包裝美味又天然的造型饅頭



▲美味又天然的成品



▲協辦單位人員簽到



▲將產品分類裝盒



▲致贈感謝狀



▲學生與台南市私立麻豆老人養護中心工作人員大合照

附件	問卷分析
----	------

項 目		平均分數
自我學習	1. 我覺得自己所具備專業知能對服務對象是有幫助的	4.55
	2. 經過這次服務學習活動，我感覺自己是有所成長的	4.6
	3. 我願意再參加內涵服務學習之相關專業及通識課程	4.6
課程整體	1. 您對於授課老師規劃安排的課程內容是否滿意？	4.6
	2. 您對於此次服務學習之整體成效是否滿意？	4.6
	3. 學校發展特色之認同情況？	4.6
總平均		4.96