

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 執行完竣後15日內 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「 民國 」紀年填寫。 ◎執行時間：請以「 24小時制 」填寫。 ◎內容簡述：請以 50字以內 之內容說明執行內容。 ◎執行成果：請以 新聞稿(大約800字) 格式撰寫，必須包含 執行日期、執行單位、執行宗旨、執行情形、執行成效、反思檢討 等內容。 ◎執行成效：必須包含 質化、量化 之執行成效。 ◎執行照片：請檢附 至少6張 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	<input checked="" type="checkbox"/> 落實教學創新	<input checked="" type="checkbox"/> 發展學校特色	<input type="checkbox"/> 提升高教公共性	<input type="checkbox"/> 善盡社會責任		
執行名稱	巧克力夢幻之旅～屏東可茵山可可莊園休閒農場參訪活動〔巧克力製作課程〕					
執行日期	109年11月03日	執行時間	12時00分～17時00分			
執行地點	可茵山可可莊園					
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	教務處、烘焙管理學系				
內容簡述	結合「實務課程」與「校外參訪」，帶領學生實際走訪可可農場，透過專人導覽解說，拓展專業實務學習機會、掌握業界發展趨勢；透過品嚐巧克力製品，強化學生創新創業概念、激發學生創新想法，以提升學生未來就業競爭力。					
執行成果	<p>本活動係結合「巧克力製作」課程，帶領學生實際走訪可可農場，經由專人的導覽解說，讓學生認識可可果樹的型態、品種與生長方式，並瞭解可可果採收、曝曬、烘焙、發酵、脫殼、壓榨等一系列製作過程，期間需要經過12道步驟、花費一個半月才能將巧克力從收成到製成可可磚，藉以導入珍惜食材與尊重農家的觀念。此外，透過品嚐不同比例巧克力的味道，激發學生研發巧克力製品的創新想法。</p> <p>當天參訪活動中可茵山可可莊園的許經理，從可可樹的種植生長開始替大家解說可可果實的生長品種到採收、曝曬後的可可豆在要製造成巧克力的第一步驟，就是「高溫烘焙」，此步驟兼具殺菌與熟成的作用，烘焙的時間、方式、溫度與冷卻…等等，都會影響到巧克力的口感。</p> <p>從這過程當中激發同學們的想法與創新的靈感，激發實務創新的層面。然後再帶同學參觀可可豆發酵、脫殼、壓榨等一系列製作過程，最後在用精練的方式用溫度的控制來去掉巧克力中的單寧酸澀味，讓巧克力吃起來更順口不苦澀。</p> <p>活動最後許經理有請各位同學們試吃不同比例，不同口味的巧克力，藉由同學自身的品嚐來了解巧克力的特殊性與口感的層次，日後能夠在產品上日後能夠在產品上能有所創新的開發。</p>					
執行成效	辦理場次	1	參與人數	40	平均滿意度	5
	◎其他質化、量化之成效：(請條列式說明)					
	1. 學生參與創新創業課程或活動人數 2. 學生自我創新觀念之程度調查 3. 提升師生在產學實務體驗之學習機會					

<p>檢討事項</p>	<p>◎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）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 因只有半天的行程時間上較趕。 2. 以後有機會規畫一天的校外教學行程，多增加一點參訪的產業鏈，加強實務連結性。 3. 可以和相關理論課程結合應用。 	
<p>執行照片</p>		
	<p>▲可可果實品種解說</p>	<p>▲可可果實烘乾</p>
		
	<p>▲巧克力工廠參觀</p>	<p>▲可可漿製成解說</p>
		
	<p>▲巧克力產品的品嚐</p>	<p>▲大合照</p>

一、基本資料：

1. 就讀年級：

大一	大二	大三	大四	研究所	其他
—	100%	—	—	—	—

2. 就讀系所：

教研所	幼教系	休閒系	休資系	企管系	資多系	觀光系	餐旅系	烘焙系	飯店系
—	—	—	—	—	—	—	—	100%	—

二、活動評價：

項目	平均得分
1. 活動流程安排得宜	4.9
2. 活動場地配置恰當	4.9
3. 活動主題符合自身需求	3.7
4. 參與本活動能夠強化創新創業概念	4.7
5. 參與本活動能夠拓展專業實務學習機會	5
6. 參與本活動能夠掌握業界發展趨勢	5
7. 參與本活動能夠建立就業態度，並進行職涯探索與規劃	5
8. 參與活動前後，對於創新觀念之提升程度	5
9. 對於本校之教育宗旨與發展特色之認同程度	5
10. 對於本活動之整體滿意程度	5

【說明】每一項目獨立計分，滿分皆為5分。

三、參與本活動之心得、感想與收穫或其他建議：【必填】

- 我覺得這次的活動很好，認識到許多的巧克力知識
- 對於參訪巧克力工廠很特別~原來可可是樹上長出來的
- 了解可可的生產過程，受益良多
- 許經理解說很專業，希望下次還能安排去其他產業參觀
- 認識到台灣本土巧克力及可可的製作與文化，獲益良多
- 謝謝學校安排和老師舉辦這次的活動，有得到許多的收穫