

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	■ 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	創意菱角月餅烘焙體驗趣			
執行日期	109年09月25日	執行時間	08時30分~10時00分	
執行地點	致毅樓一樓 TB109 烘焙專業教室			
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、觀光事業管理學系、學術發展組		
內容簡述	本計畫乃以本校成功研發「官田菱角月餅」為基礎，透過大手牽小手活動，以本校烘焙系師生協助臺南市官田國小學生成功製作官田菱角月餅為目標，執行步驟規劃如下：一為食材介紹階段，以協助學生瞭解先掌握菱角食材的特色、屬性與營養價值等資訊；二為月餅實做階段，由本校烘焙系龔靜宜老師示範教學，之後由烘焙系學生以擔任助教角色，以協助官田國小學生運用適當烘焙技巧，完成官田菱角月餅之製作，並且自己學會月餅包裝等技巧，以達成利用臺南市官田區在地菱角為內餡製作月餅之烘焙體驗。			
執行成果	本計畫業於109年09月25日(星期五)上午八時三十分於台灣首府大學致毅樓一樓烘焙專業教室順利完成。 本校提供勞動部乙丙級檢定合格考場之專業烘焙教室，讓官田國小學生親手體驗製作與參與官田菱角月餅的發表該成果發表會。本活動總計參與人員51名，包含：官田國小學生8名、本校老師1名、烘焙系學生42名。活動一開始，由本校師生團唱歡迎歌歡迎官田國小師生抵達教室，之後由烘焙系龔靜宜老師進行餡皮製作、餡料處理、模具使用等技巧後，就由本校烘焙系學生實際協助官田國小學生分組製作烘焙菱角月餅。待成功出爐，則繼續協助包裝菱角月餅等技巧與注意事項。本計畫已順利完成烘焙管理學系龔靜宜老師帶領系上學生大手攜小手共同親手製作菱角月餅，並將成品由官田國小學生攜回與家人共享，以達共享共好理念，呼應本計畫「滿月」之研發創意理念，達到回家團圓的氛圍。			
執行成效	辦理場次	1	參與人數	官田國小8位學生 校內老師1位 校內學生39位
	◎其他質化、量化之成效：(請條列式說明) 1. 計48位師生參與活動。 2. 成功辦理成果發表會1場次，以推廣台南在地農產官田菱角產業及社區活動結合。 3. 培養學生具備「把不可能化為可能」的食農素養。			

	4. 完成帶領官田國小學生利用本校經勞動部乙丙級檢定合格考場之專業烘焙教室親手體驗製作官田菱角月餅。	
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） • 加強官田國小學生烘焙過程相關原理與背景知識。	
執行照片		
	▲烘焙系龔靜宜老師說明菱角月餅製作步驟	▲烘焙系龔靜宜老師示範製作菱角月餅時模具使用技巧
		
	▲本校烘焙系學生帶領官田國小學生進行官田菱角月餅餡皮手作體驗過程	▲本校烘焙系學生協士官田國小學生官田菱角月餅內餡製作步驟
		
	▲本校烘焙系學生協士官田國小學生進行官田菱角月餅裝袋體驗過程	▲本次大手牽小手官田菱角月餅手作體驗活動大合照