

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	109年度第一階段教學課程融入服務學習－烘焙創業與實務			
執行日期	109年05月06日	執行時間	製作時間(08:00~12:00) 服務學習時間(12:00~13:45)	
執行地點	TB109 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		
內容簡述	為達成「服務」與「學習」互相結合之全人教育目標，鼓勵教師將教學課程內容融入服務學習理念，並適時安排學生從事與課程相關之專業性及公益性服務。本活動結合服務學習融入課程由烘焙系學生在課堂中將親手製作烘焙點心產品，由慈濟師兄師姐們代收轉交給弱勢團體及長者。			
執行成果	<p>教導學生烘焙專業知識與實作並使學生了解當今流行之產品，提升學生的專業能力及未來的競爭力，並透過服務學習分組實做，教導學生分工合作，培養學生具有良好的團隊精神，並透過服務學習呈現學習成效，並使學生能運用所學幫助他人亦培養學生積極主動關心社會弱勢族群，讓弱勢族群能夠感受到外界的愛心，藉此讓學生了解愛與關懷的重要性，並提升本校專業形象與素質，也讓學生了解，想幫助別人可以透過很多種方式，並不一定要透過金錢才可以幫助別人，而是將自己有的資源，如：自己手做的餐點、或是自己用不到的小東西(娃娃、玩具、衣服等等)，對於弱勢族群來說，都是大大的恩惠，因此希望藉由此活動，讓學生們學會手心向下，幫助他人，也從過程中了解幫助他人是件很快樂的事情。</p> <p>藉由活動使學生學習到更多烘焙專業知識及提升學生的技術實作能力，讓弱勢族群感到關愛，同時也能夠享用到美味的甜品，使學生更加了解手心向下幫助他人的方式有很多種。</p> <p>過程中，訓練學生操作時迅速解決烘焙過程的危機能力，培養學生能夠獨當一面完成烘焙點心，以具備未來之就業競爭力。</p> <p>透過活動，使學生了解人際溝通與團隊合作的重要性，並幫助更多人發掘社會弱勢族群，進而認識他們、友善關懷他們，甚至主動幫助他們。亦讓同學們體悟弱勢者的艱困生存狀況，學習對自己所擁有的部分懂得感恩與珍惜，進而付出自己所能去幫助他人，並透過活動籌備與反思，培養學生肯定自我、熱於助人的正向態度。</p>			

	辦理場次	1	參與人數	64 校外人士 20 位 校內學生 43 位 校內老師 1 位	平均滿意度	82%
執行成效	◎其他質化、量化之成效：（請條列式說明） 1. 讓學生學習到許多的烘焙知識 2. 藉由此次活動提升了學生們的實作能力 3. 學生操作時迅速解決烘焙過程的危機能力 4. 鼓勵學生參加烘焙檢定及比賽，對學生未來的發展有所幫助					
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） 因疫情關係所以沒辦法與慈濟師兄師姐們一起分享給弱勢團體及長者，覺得很可惜，希望等疫情好一點能夠到場一起互動。					
配合計畫自訂指標	教師評斷學生在問題解決能力的提升情況	分數（1~100 分）			85 分	
執行照片						
	▲雙色起司饅頭整型			▲蝴蝶酥切片沾糖		
						
	▲熱油鍋炸肉			▲切芒果及麵糊攪拌		
						
	▲饅頭麵糰分割滾圓			▲炒飯及配菜熟製		



▲切蔥花



▲小西點擠製



▲蝴蝶酥沾砂糖烤焙



▲饅頭包裝

執行照片



▲饅頭裝箱準備給慈濟師兄師姐發放



▲饅頭裝箱準備給慈濟師兄師姐發放



▲全體人員與慈濟人員合照



▲老師與慈濟人員合照



▲協助師兄師姐將物資搬運至車上



▲慈濟人員將產品發放給弱勢族群



▲慈濟人員將產品發放給弱勢族群



▲慈濟人員將產品發放給弱勢族群



▲慈濟人員將產品發放給弱勢族群



▲慈濟人員將產品發放給弱勢族群



▲慈濟人員將產品發放給弱勢族群



▲慈濟人員將產品發放給弱勢族群

執行照片

附件	問卷分析
----	------

【執行名稱】109 年度第一階段教學課程融入服務學習－烘焙創業與實務

【執行日期】109 年 05 月 06 日

【問卷分析】

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	80%
	2. 我覺得自己所具備專業知能對服務對象是有幫助的	82%
	3. 經過這次服務學習活動，我感覺自己是有所成長的	80%
	4. 我願意再參加內涵服務學習之相關專業及通識課程	80%
課程整體	1. 您對於服務合作機構是否滿意？	82%
	2. 您對於授課老師規劃安排的課程內容是否滿意？	82%
	3. 您對此次服務時間及地點的安排滿意度為何？	82%
	4. 您對於此次服務學習之整體成效是否滿意？	84%
	5. 學校發展特色之認同情況？	82%

台灣首府大學為達成「服務」與「學習」互相結合之全人教育目標，鼓勵教師將教學課程內容融入服務學習理念，並適時安排學生從事與課程相關之公益性活動。特舉辦一系列活動，在教育部高等教育深耕計畫補助下，由烘焙系龔靜宜老師及通識中心王奕業老師帶領自己課堂的學生，透過課堂所製作產品分享給弱勢團體。

第一場活動是結合中式糕餅製作課程，烘焙系學生於活動前在龔靜宜老師指導下製作中式點心，包括鳳梨酥、蘇式豆沙月餅、桃酥及蛋黃酥等。因疫情關係，為避免群聚感染風險，所以請位在麻豆區的普門仁愛之家工作人員代領，雖然無法親自將點心送給弱勢長者們，但師生的心意依舊不變。

在製作點心的課程中，能夠訓練學生專業技術能力以及判斷油皮油酥攪拌程度以及操作的技巧，同時為讓長者也能吃的健康，學生們不僅僅要將產品製作出來，而且還要兼具健康、美味、無負擔的原則，產品製作完畢後進行包裝，才能提升產品的價值，使學生了解原是在普通不過的糕餅，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。

第二場活動是結合烘焙創業與實務課程，由烘焙系學生在課堂中將親手製作烘焙點心產品，由慈濟師兄師姐們代收轉交給弱勢團體及長者，學生親手製作饅頭、蝴蝶酥等產品，在製作過程中學習判斷麵糰、麵糊的攪拌打發程度及軟硬度，餅乾麵糰壓延的厚薄度等技巧。

指導老師龔靜宜表示，課程可以讓學生「做中學、學中做」，間接訓練學生專業技術能力、包裝視覺審美觀、團隊合作精神、人際相處與溝通能力等，對學生來說，可以透過活動精進自己技能，還可以運用自己的技能幫助更多需要的人，讓學生了解到，雖然只是一些小點心，無法真正幫助人，但學生將自己親手製作的點心與人分享後，臉上露出幸福洋溢的笑容，自己也會覺得很開心，即使是小小的一份點心、一句簡單的關心問候，都會讓弱勢者有「小確幸」，感受到社會對他們的關懷，讓世界變得更加溫暖有愛。

圖 / 為弱勢長者製作中式糕餅（左）、烘焙點心由慈濟師姐們轉交弱勢團體（右）

