

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〔進階巧克力製作課程〕					
執行日期	109年11月06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「進階巧克力製作」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	20	平均滿意度	4.9
	◎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>▲烘乾可可豆原料介紹</p>	<p>▲可可豆製作過程介紹</p>
		
<p>▲可可類產品品項</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
—	—	—	—	—	—	—	30%	70%	—

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	4.9
4. 參與本活動能夠強化創新創業概念	4.9
5. 參與本活動能夠拓展專業實務學習機會	4.9
6. 參與本活動能夠掌握業界發展趨勢	4.9
7. 參與本活動能夠建立就業態度，並進行職涯探索與規劃	4.9
8. 參與活動前後，對於創新觀念之提升程度	4.9
9. 對於本校之教育宗旨與發展特色之認同程度	4.9
10. 對於本活動之整體滿意程度	4.9

【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】

- 對巧克力了解許多
- 從源頭了解可可的生產流程，生豆製巧克力的過程，可可的應用、販售商品的創新與實際狀況
- 謝謝學校安排帶我們去認識更多有關巧克力的知識
- 希望下午還有機會能去其他地方，也讓我對巧克力有更深一步的了解
- 這是的校外參訪活動收穫很多，也有很多新的想法，希望可以用可可豆製作出新的麵包
- 能夠了解到巧克力的製作過程，對於這堂課的學習幫助很大
- 希望下次可以到別的產業鏈參訪，學習到更多的知識
- 很高興參加這次的活動，讓我對巧克力的起源有更多的了解，希望下次再去其他產業參訪