

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	<p>◎本表請於執行完竣後15日內繳交。</p> <p>◎執行名稱：請填寫與企劃書相同之名稱。</p> <p>◎執行面向：請勾選與執行名稱相符之項目，可複選。</p> <p>◎執行日期：請以「民國」紀年填寫。</p> <p>◎執行時間：請以「24小時制」填寫。</p> <p>◎內容簡述：請以50字以內之內容說明執行內容。</p> <p>◎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。</p> <p>◎執行成效：必須包含質化、量化之執行成效。</p> <p>◎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。</p> <p>◎附件資料：請檢附與執行名稱之相關資料並依序標註序號。</p>					
執行 面 向	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
	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	麻豆文旦與台南好米的烘焙產品開發成果					
執行 日 期	110年11月6日~110年11月7日		執行時間	9時00分~17時00分		
執行 地 點	麻豆總爺藝文中心					
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	總爺藝文中心 烘焙管理學系				
內 容 簡 述	這次的社區計畫活動跟麻豆總爺藝文中心20週年館慶活動來做結合,把學校烘焙系的特色開發產品「蜂蜜柚香米蛋糕、蜜柚米酥餅、莓柚米花餅」來總爺藝文中心並結合這次的館慶活動來做成果發表。					
執 行 成 果	運用麻豆的特色農產品「文旦」與台南米研磨的「米穀粉」與台南16號越光米膨發而成的「糙米香」來開發成烘焙創新產品，並藉由此開發產品來推廣麻豆地區文旦與米的結合，讓更多的民眾可以更認識到「文旦+米」的產品多樣性與豐富性，並讓更多的民眾認識到台灣首府大學的特色與學系的研究能量，並藉由這次的研發活動可以提升教師與系上學生對烘焙產業的創新研究。					
執 行 成 效	辦理場次	1	參與人數	約300人	平均滿意度	-
	◎其他質化、量化之成效：(請條列式說明)					
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 強化學校與社區發展互動情誼 2. 提升在地「麻豆學」之協作實踐 3. 鼓勵教師投入大學社會責任實踐計畫 					

4. 讓更多的人認識學校與烘焙系的特色

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. 因這次的活動辦在戶外，所以無法準確預估參與活動人數
2. 戶外活動在進行中會受到氣溫的考量而有保存上的問題



▲發送試吃品給參加民眾



▲參加民眾拿取試吃品



▲活動攤位的成品展示



▲三種成品的展示



▲禮盒包裝的成品展示



▲蜂蜜柚香米蛋糕、蜜柚米酥餅

執行照片



▲發送試吃品給參加民眾



▲發送試吃品給參加民眾



▲發送試吃品給參加民眾



▲校長與黃市長活動合照



▲總爺藝文中心 20 週年館慶活動蛋糕



▲校長與參與師生合照

附件
資料

【附件一】活動海報
◎得視情況自行增減項目



百香 柚子米酥餅

選用台南後壁的糙米粉來製作外皮並添加抹茶粉，讓酥皮呈現如柚子外皮的顏色。內餡添加百香果汁與柚子果乾，兩種水果的香氣與口感，讓餡吃起來更有層次。

當麻豆文旦遇上台南之米...



主辦單位：高教深耕計劃辦公室

協辦單位：台南市政府文化局-總爺藝文活動中心

烘焙管理學系

蜂蜜柚香米蛋糕



選用台南後壁的糙米粉，並加入柚子果乾與柚子糖，後韻用蜂蜜的甜味與香氣來收尾，讓柚子與蜂蜜的風味有著完美的協調。

當麻豆文旦遇上台南之米...



主辦單位：高教深耕計劃辦公室

協辦單位：台南市政府文化局-總爺藝文活動中心

烘焙管理學系



柚米



莓柚米香餅

選用地台南11號的白米香與糙米香，並加入蔓越莓果乾、橘乾和柚子果乾，3種不同風味的熱帶果乾，讓香餅的色澤更豐富並讓口感更有層次。

當麻豆文旦遇上台南之米...



主辦單位：高教深耕計劃辦公室
協辦單位：台南市政府文化局-總爺藝文活動中心
烘焙管理學系