

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 type="checkbox"/> 落實教學創新	<input type="checkbox"/> 發展學校特色	<input type="checkbox"/> 提升高教公共性	<input checked="" type="checkbox"/> 善盡社會責任
執行名稱	愛心接力，傳遞真情			
執行日期	110年10月29日~110年10月29日	執行時間	13時00分~17時00分	
執行地點	台灣首府大學致毅樓 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	本次課程融入社區服務之目的為讓學生親手製作烘焙點心，與社區關懷之養老院、育幼院等族群分享，學生以自己所學回饋社會，手心向下幫助他人，增進理論與實作層面的學習及經驗，培養與他人溝通及團隊合作的精神。			
執行成果	<p> 本次服務學習融入課程活動於110年10月29日，由烘焙系龔靜宜老師帶領一年級新生，製作美味小點心，與長者們分享，藉由味蕾傳遞溫暖的關懷，並開導學生在自己的能力範圍內，不要吝嗇於幫助關懷他人，了解施比受更有福的道理。 </p> <p> 活動當天在教室集合點名後，老師講解提醒製作產品的過程中，需注意的步驟及手法，產品包含課程中有學習過的烘焙西點蛋糕乙級產品及精緻小點，從而加深同學對於不同種類產品製作流程及手法的印象，在分組作業時培養專業技術能力、團隊分工合作、及協調溝通能力，訓練對於烘焙原物料食材特性的理解並能夠獨立作業，將所學融會貫通進製作過程，面對危機時能夠及時反應處理，累積實作經驗。 </p> <p> 將製作完成的產品冷卻後，老師帶領學生們進行包裝及講解，使學生理解包裝藝術也是完成產品的重要關卡，適合的包裝不僅能保護及保存產品，更能提升整體價值感，進而增加消費者購買慾望，藉由包裝美學培養自身審美觀與美感，對於未來不管想要創業或是工作上，都受用無窮。 </p> <p> 因為疫情的關係，我們避免提高傳染風險，與志工協調，製作及包裝完成的產品，接力給志工，分享給長者們，傳遞溫暖及關懷，俗話說台灣最美的風景是人，即便你我是陌生人，一句普通的嗑寒問暖、一份美味的小點心，都能讓人打從心裡感受到溫度及被關懷的感覺，得到繼續前進的動力。 </p> <p> 而老師勉勵同學們，在未來提升自我專業烘焙技術能力的同時，對於擁有的一切懷抱著感恩的心，並在能力所及的範圍內幫助他人，也許在你的眼中是微不足道的小事，但受到幫助的人卻會記得一輩子，所以即便遇到挫折也要保持著正向的待人處事，及良好的職業道德觀念，維持樂觀的生活態度。 </p>			

	辦理場次	1	參與人數	20	平均滿意度	4.8
執行成效	◎其他質化、量化之成效：（請條列式說明） 1. 培養學生烘焙專業技術能力，對於各類產品製作流程及手法加深印象。 2. 培養學生對於產品包裝概念及審美觀。 3. 培養學生良好的職業道德、待人處事的態度，以及同理心。					
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. 因疫情影響，師生無法親自跟慈濟志工一起分享點心，跟長者們互動，希望下次能夠親自傳遞關懷。 2. 將服務學習融合實作課程，是一種非常有意義的學習成效，建議可多辦理類似活動。					
執行照片						
	▲小蛋糕麵糊攪拌。		▲餅乾麵粉過篩。			
						
	▲小蛋糕麵糊擠製。		▲餅乾麵糰整形。			
						
	▲產品照。		▲將產品裝箱。			



▲老師與慈濟志工合照。



▲慈濟志工發放給弱勢族群。



▲慈濟志工發放給弱勢族群。



▲慈濟志工發放給弱勢族群。



▲慈濟志工發放給弱勢族群。



▲慈濟志工發放給弱勢族群。

附件資料

- 【附件一】活動海報
- 【附件二】活動問卷
- 【附件三】問卷分析
- 【附件四】簽到表

◎得視情況自行增減項目

台灣首府大學執行教育部高教深耕計畫 「教學課程融入服務學習」回饋單

各位親愛的學員：

感謝您參與本次所舉辦教學課程融入服務學習活動，為了更完整的搜集實施過程中衍生的問題，我們利用此問卷來進行深入了解，以提供未來課程改進之依據。請您依本次課程感受填答下列問題並提供寶貴建議，感謝您！

台灣首府大學高等教育深耕計畫辦公室 敬啟

課程名稱： 請自行填寫

活動地點： 請自行填寫

壹、基本資料：

1. 學 系：

2. 性 別：女 男

3. 年 級：大一 大二 大三 大四

貳、教學課程融入服務學習意見調查：

自我學習部份：

問題	非常 同意	同 意	沒 意 見	不 同 意	非常 不 同 意
1. 我在校外服務時，有運用到自己課堂所學之專業知能	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 我覺得自己所具備專業知能對服務對象是有幫助的	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 經過這次服務學習活動，我感覺自己是有所成長的	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 我願意再參加內涵服務學習之相關專業及通識課程	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

課程整體部分：

問題	非常 同意	同 意	沒 意 見	不 同 意	非常 不 同 意
1. 您對於服務合作機構是否滿意？	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 您對於授課老師規劃安排的課程內容是否滿意？	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 您對此次服務時間及地點的安排滿意度為何？	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 您對於此次服務學習之整體成效是否滿意？	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

參、其他意見及建議：

參與該活動後，我覺得對個人在往後生涯發展方面有何助益？

活動名稱：愛心接力，傳遞真情

活動日期：110.10.29

活動滿意度調查(滿分為 5 分)

項 目		平均分數
自我學習	① 我在參與活動時，有運用到自己課堂所學之專業知能	4.8
	② 我覺得自己所具備專業知能對服務對象是有幫助的	4.8
	③ 經過這次社區服務活動，我感覺自己是有所成長的	4.8
	④ 我願意再參加內涵社區服務之相關活動	4.9
課程整體	① 您對於服務合作機構是否滿意？	4.9
	② 您對於本次規劃安排的活動內容是否滿意？	4.8
	③ 您對此次服務時間及地點的安排滿意度為何？	4.8
	④ 您對於此次社區服務之整體成效是否滿意？	4.8

台灣首府大學執行教育部高等教育深耕計畫
簽到表

執行名稱				
執行日期	110年10月 二日	執行地點	致毅樓 TB109 烘焙教室	
序號	系級	學號	姓名	備註
1			龔靜宜	36.2
2				
3	休閒所-A	M108519013	儲光延	36.0
4			劉曉伊	36.1
5	烘焙系-A	B110621022	吳佩瑾	36.5
6	烘焙系-A	B110621011	張尹齡	36.1
7	烘焙系-A	B110621019	李佳玲	36.2
8	烘焙系-A	B110621017	陳容瑜	36.5
9	烘焙系-A	B110621009	楊政晴	36.5
10	烘焙系-A	B110621024	姜孝廷	36.4
11	烘焙系-A	B110621018	朱奕寬	36.5
12	烘焙系-A	B110621014	陳植美	36.2
13	蘇珣萱 烘焙系-A	B110621013	蘇珣萱	36.5
14	烘焙系-A	B110621015	楊祖婷	36.2
15	烘焙系-A	B110621023	鍾采甯	36.5

台灣首府大學執行教育部高等教育深耕計畫
簽到表

執行名稱				
執行日期	110年10月__日		執行地點	致毅樓 TB109 烘焙教室
序號	系級	學號	姓名	備註
16	烘焙-A	B110621012	王晨耀	36.7
17	烘焙-A	B110621005	郭理樑	36.4
18	烘焙-A	B110621601	戴念宜	36.1
19	烘焙-A	B110621007	王鈺	36.5
20	烘焙-A	B110621008	謝宗和	36.4
21	烘焙-A	B110621021	陳家莉	36.0
22	烘焙-A	B110621006	楊程成	36.5
23	烘焙-A	B110621016	楊睿良	36.1
24	烘焙-A	B110621020	郭良宇	36.4
25				
26				
27				
28				
29				
30				