

教育部高等教育深耕計畫

成果表單

計畫/主題/ 主軸名稱	軸心計畫 P「提升 TSU 國際優質形象」、子計畫 A「厚植學生關鍵就業能力」、子計畫 C「強化跨域協作與實踐力」、子計畫 D「深化菁英人才培育特色」		
績效指標	P-1 提升學校特色優勢之國際認同 P-2 拓展師生國際素養與活動表現 P-3 強化國際優質人才之培育機制 A-1 提升學生學習成效 A-3 提高學生學習自由度及專業主修彈性 A-6 培養學生創新創業能力 A-7 提升學生實習與就業能力 C-1 提升大學對在地區域或社會之貢獻度 C-2 落實師生課程學習之協作實踐 D-1 推展創新菁英人才培育模式 D-2 提升創新實務應用能力之展現		
成果名稱 (活動、研討會、會議、 競賽、培訓...)	麻豆文旦節系列活動		
舉辦日期	107年9月1至9月 2日(星期六、日)	舉辦時間	8:00-17:00
主辦學校	台灣首府大學	舉辦地點	台灣首府大學致毅樓巧克力教室、 麻豆區公所前廣場舉辦
執行成果 (以約1,000字描述概況 新聞稿方式)	<p>文旦實為麻豆特色農產品，也是在地居民重要收入之一。有感於公所的努力以及資源的侷促，本計畫擬於一年一度文旦節活動期間，接合地方資源，為麻豆文旦節增添趣味，讓更多的遊客來麻豆觀光遊玩，並藉此認識行銷麻豆與台灣首府大學。</p> <p>本次活動規劃如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、 文旦果雕體驗營：邀請蔡承興老師現場教學，民眾報名熱絡，發揮創意文旦果雕，使文旦添入文創元素，增加活動亮點。民眾參與後提供寶貴意見：培養想像力、藝術培養、培養用生活中的物品製作東西的創意、對食材多元運用。 2、 小小烘焙師體驗營：邀請李又貞老師現場教學，大小朋友自己動手做美味的披薩與柚香小西餅，藉由烘焙中的互動過程，增進親子間的感情，每位都受益良多，期望本校能多舉辦類似相關活動。了解烘焙的辛苦、培養耐心、增加親子互動、培養親子感情、培養第二專長、學習自己動手製作的能力、認識更多人，增進人際接觸、了解製作點心方法。 3、 麻豆小旅遊導覽活動：因南部連日遭到豪大雨侵襲，連續幾天下來，已經造成不小的災情，民眾為安全起見，均取消報名本次活動，學生當天仍出席活動現場。 <p>透過產、官、學合作，結合麻豆文旦節系列活動，更旨為培育學生各級各類多元優質人才，解決學用落差，藉由本次活動，讓學生能了解課程與業界實際的運作方式，以利畢業銜接就業市場，並提升本校與麻豆結合地方資源建立交流合作之機會。</p> <p>師生展現學以致用，供來賓更加認識地方產業與特色。該場活動滿意度為</p>		

活動花絮及說明



↑ 成果品展出



↑ 講師講解製作過程



↑ 開始創作，親子一起進行雕刻



↑ 家長與孩子一同製作

活動剪影
(檢附照片及圖說)



↑ 成品展示與大合照



↑ 講解製作過程



↑ 麻豆小旅遊導覽活動-麻豆區公所



↑ 麻豆小旅遊導覽活動-校區

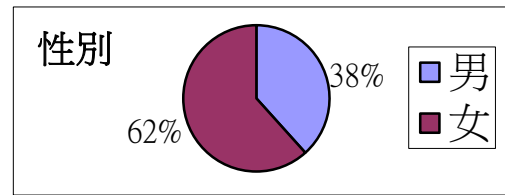
參加對象	主辦學校	99	夥伴學校	0	其他	
	參加人數		參加人數		參加人數	

台灣首府大學文旦果雕體驗營活動回饋單 統計表

一、基本資料

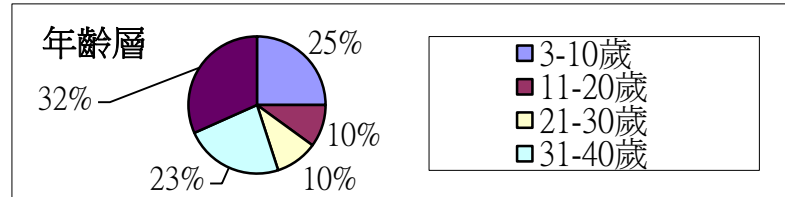
1.性別

男	女
23	37



2.年齡層

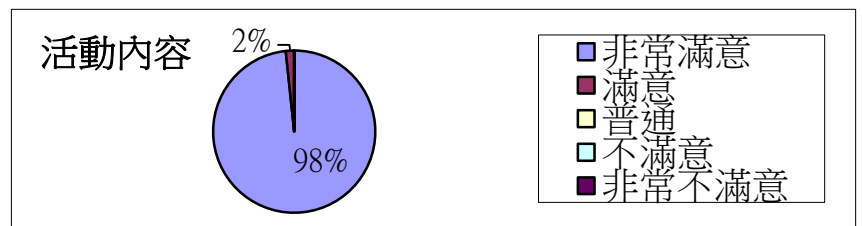
3-10 歲	11-20 歲	21-30 歲	31-40 歲	40 歲以上
15	6	6	14	19



二、活動內容

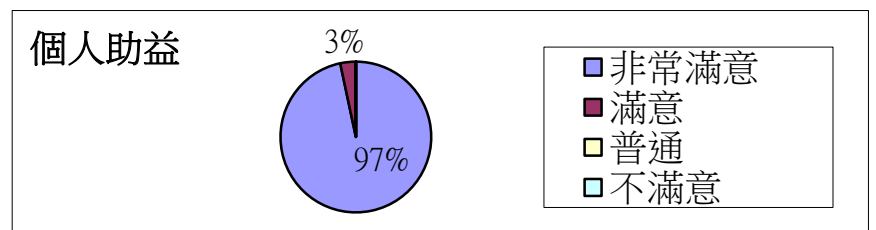
1.活動內容？

非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
59	1	0	0	0



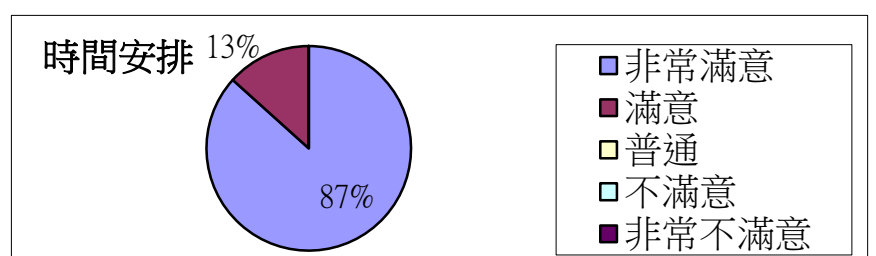
2.個人助益？

非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
58	2	0	0	0



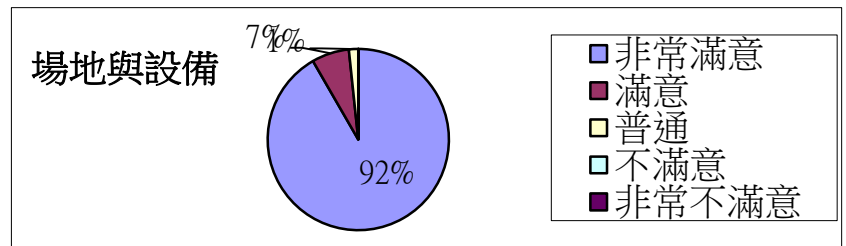
3.時間安排？

非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
52	8	0	0	0



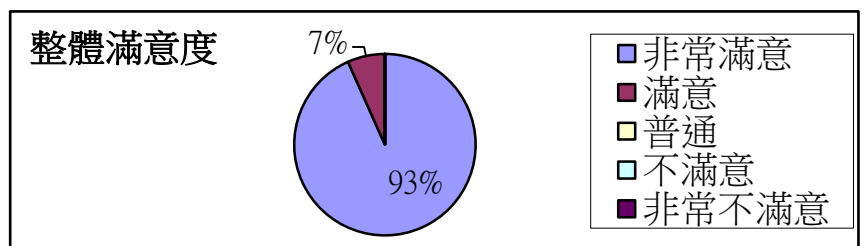
4.場地與設備？

非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
55	4	1	0	0



5.整體滿意度？

非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
56	4	0	0	0



參、其他意見與建議

1.參與本次體驗活動後，覺得對個人往後發展有何助益？

- A1:
- 1.培養想像力。
 - 2.藝術培養。
 - 3.增加手指運用能力。
 - 4.培養用生活中的物品製作東西的創意。
 - 5.對食材多元運用。

2.建議及期望下次辦理哪方面活動？

- A2:
- 1.蔬果雕刻。
 - 2.可以多樣化的作品。
 - 3.雕刻兔子、小狗、樹等造型。

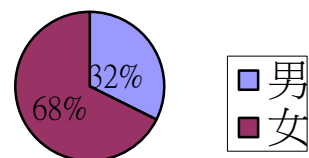
台灣首府大學小小烘焙師活動回饋單 統計表

一、基本資料

1.性別

男	女
11	23

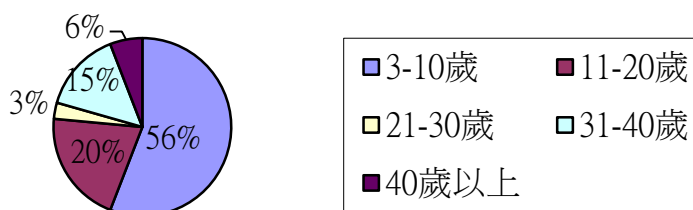
性別



2.年齡層

3-10 歲	11-20 歲	21-30 歲	31-40 歲	40 歲以上
19	7	1	5	2

年齡層

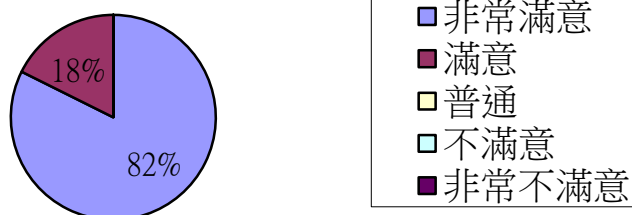


二、活動內容

1.活動內容？

非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
28	6	0	0	0

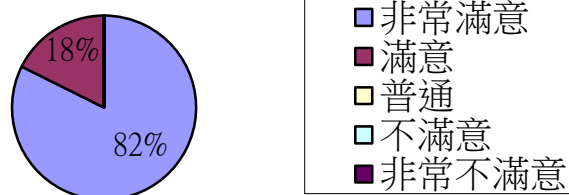
活動內容



2.個人助益？

非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
28	0	0	0	0

個人助益



3.時間安排？

非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
27	7	0	0	0

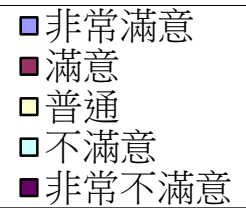
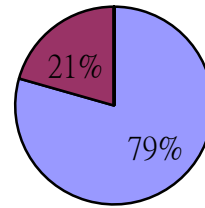
時間安排



4.場地與設備？

非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
27	7	0	0	0

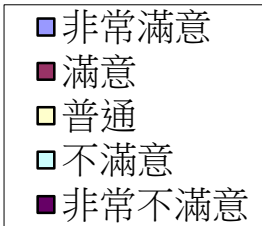
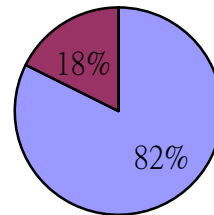
場地與設備



5.整體滿意度？

非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
28	6	0	0	0

整體滿意度



參、其他意見與建議

1.參與本次體驗活動後，覺得對個人往後發展有何助益？

- A1:
- 1.了解烘焙的辛苦。
 - 2.培養耐心。
 - 3.增加親子互動、培養親子感情。
 - 4.培養第二專長。
 - 5.學習自己動手製作的能力。
 - 6.認識更多人，增進人際接觸。
 - 7.了解製作點心方法。

2.建議及期望下次辦理哪方面活動？

- A2:
- 1.製作巧克力。
 - 2.蛋糕烘焙。
 - 3.製作甜甜圈。
 - 4.做小點心。
 - 5.製作燒賣。
 - 6.親子互動的烘焙活動。

※建議材料分裝方式用可回收盒(塑膠較不環保)。