





# 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 checked="" type="checkbox"/> 提升高教公共性	<input checked="" type="checkbox"/> 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－中式糕餅製作					
執行日期	109年04月17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	台灣首府大學 致毅樓 B109 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中式點心產品，分享給麻豆普門仁愛之家。					
執行成果	<p>此活動結合服務學習課程，並由烘焙系學生於活動前親手製作中式點心，產品有鳳梨酥、蘇式豆沙月餅、桃酥、蛋黃酥（但改用無蛋黃的，讓年長者能夠安心食用），這次因疫情關係避免群聚感染風險，所以請普門仁愛之家的工作人員代領，但我們的心意依舊不變，而在製作產品的過程中，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，學生們不僅僅只是將產品製作出來，而是要製作出健康美味無負擔，且符合服務對象的產品，產品製作完畢後進行包裝，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。</p> <p>雖然這次活動學生們無法與院方長者們進行互動，但也讓學生了解到這世界上有很多人需要幫助，凡事站在別人的角度想，而不是自我為中心，即使不能面對面互動，也能從一件看似普通的事讓許多人感到溫暖，也間接訓練學生在未來做人處事時的應對能力，以利學生踏入職場後有著良好的態度與競爭力。</p> <p>透過活動，讓學生從中學學習到許多事情，不僅可以間接訓練學生專業技術能力、人際相處、溝通能力、團隊合作精神、視覺審美觀等等，還能將歡笑帶給他人，將自己所學回饋於社會，過程中學生能夠得到他們想要的目的，亦能將產品與人分享，這是個非常有意義的活動。</p>					
執行成效	辦理場次	1	參與人數	學生 43 位 老師 1 位 校外人士 5 位	平均滿意度	4.8

	<p>◎其他質化、量化之成效：（請條列式說明）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 讓學生學習到許多的烘焙知識</li> <li>2. 藉由此次活動提升了學生們的實作能力</li> <li>3. 學生操作時迅速解決烘焙過程的危機能力</li> <li>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</li> </ol>		
<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> <p>因疫情關係所以沒辦法到現場與普門仁愛之家的年長者互動，覺得很可惜，希望等疫情好一點能夠到場與年長者們互動。</p>		
<p>配合 KPI 指標</p>	<p>教師評斷學生在問題解決能力的提升情況</p>	<p>分數 (1~100 分)</p>	<p><u>85</u> 分</p>
<p>執行照片</p>			
	<p>▲活動前講解注意事項及流程</p>		<p>▲學生分割蘇式豆沙月餅油皮油酥及桿捲</p>
			
	<p>▲將油皮油酥包入烏豆沙、整形</p>		<p>▲蘇式豆沙月餅準備入爐</p>
			
	<p>▲可口的蘇式豆沙月餅出爐</p>		<p>▲學生分割蛋黃酥的油皮油酥及桿捲</p>



▲蛋黃酥包入烏豆沙、整形擦入爐



▲桃酥的分割以及整形



▲將整型完畢的桃酥準備烘烤



▲美味可口的桃酥出爐



▲學生分割鳳梨酥的皮與餡



▲包入餡後壓入模具中



▲鳳梨酥準備入爐烘烤



▲將鳳梨酥翻面再次烘烤

執行照片



▲烤至金黃色美味可口的鳳梨酥出爐



▲製作創意饅頭及桿捲



▲美味又無負擔的饅頭出爐



▲大家一起寫今日的心得報告

執行照片



▲集合討論包裝時的注意事項



▲大家分工合作將美味的產品包裝



▲準備將美味的產品分享給年長者品嚐



▲院方贈予感謝狀

執行照片



▲活動後與院方工作人員們合照

附件	問卷分析
----	------

活動名稱：109年度第一階段教學課程融入服務學習－中式糕餅製作

活動日期：109年04月17日

活動滿意度調查（滿分為5分）

項 目		平均分數
自我學習	1. 我在校外服務時，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. 經過這次服務學習活動，我感覺自己是有所成長的	4.8
	4. 我願意再參加內涵服務學習之相關專業及通識課程	4.8
課程整體	1. 您對於服務合作機構是否滿意？	4.8
	2. 您對於授課老師規劃安排的課程內容是否滿意？	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. 您對於此次服務學習之整體成效是否滿意？	4.8
	5. 學校發展特色之認同情況？	4.8

# 感 謝 狀

感謝臺灣首府大學烘焙系  
善心義行，提供本家手工  
餅乾一批，嘉惠全體  
院民，熱心公益，善行可敬  
謹佈此狀，敬表謝忱。

財團法人台灣省私立普門仁愛之家

董事長 李壯源

中華民國 109 年 4 月 17 日