



110 學年度第二學期 原資中心
發展與改進原住民技職教育計畫
文化系列活動「夯 PHANG! 烘焙工作坊」
成果報告

111 年 04 月 27 日



日期：111 年 04 月 27 日(週三) 09:00-13:00。

地點：中正樓 1 樓餐旅系烘焙教室

主題：文化系列活動「夯 PHANG! 烘焙工作坊」

講師：無

參加對象：全校師生

參加人數：22 人，教師：男 0 人，女 4 人；學生：男 11 人，女 7 人。

活動成果：在原住民相關產品、品牌研發，少不了飲食的領域，加上本校有餐旅系，是非常好的機會，讓學生透過烘焙、加上原住民應用食材，將以結合創造新價值。

講師在此課堂規劃焦糖牛奶堅果塔、歐風雜糧麵包、馬告杏仁片薄餅三種食譜教學，先學一般的烘焙食譜，讓學生了解烘焙應用食材、過程，製作不同的烘焙品項，刺激學生的想法，最後以原住民常用的馬告(山胡椒)來加入杏仁片薄餅做為課程的收尾。

製作過程中，有的學生非餐旅系，所以對烘焙機器、工具不了解，除了講師也有為餐旅系的原住民學生在旁協助，避免對設備不熟悉的學生會誤觸，造成自己受傷或機器的損壞，雖很多人都是第一次製作，但對於飲食相關的課程非常有興趣，不僅有學生報名、連生輔組的教官師長也一同參加此課程，以小組方式進行，每人

分工合作，因為不熟識烘焙製作流程，在進行的時候都會帶點慌張、混亂，大家榮然和樂融融的，將眼前的麻煩一一解決，遇到無法解決的問題就會立即反映給講師。在食材測量取重、揉捻麵團、外觀塑形…學生們都會在可控的情況下互相胡鬧、嘻弄，鬧哄哄、熱鬧的氣氛，讓講師也很喜歡這樣的氣氛。

最後好不容易將製作的麵包、甜品放入烤箱，漸漸瀰漫出的香味，讓每個人都欲罷不能，最終出爐的那一刻，熱騰騰的瞬間，不禁趕快在現場吃了起來，特別學生們很喜歡馬告杏仁薄餅，以為馬告的味道與微甜滋味杏仁薄餅有衝突，因為馬告放入的量沒有很多，所以有馬告的檸檬香氣帶點辛味同時伴著香甜的滋味，一片接著一片的吃下肚。學生們對於這樣的課程滿意程度非常高，也很期待日後有相關的課程可以參加，更是學習到如何將原住民文化巧妙的結合，

東南科技大學 110 學年度第二學期 原資中心

發展與改進原住民技職教育計畫

文化系列活動「夯 PHANG! 烘焙工作坊」

活動成果檢討紀錄表

| 項 目 | 內 容 |
|--------|---|
| 活動預期成果 | <ol style="list-style-type: none">1. 結合原住民文化之意象於日常應用中，了解創意與文化兩者之間結合可以巧妙融合卻又不突出。2. 運用校內資源、跨系合作、聘請專業講師，讓原住民學生能有更多元化的課程可以參加，並鼓勵餐旅系之原住民學生參與。3. 學習基礎烘焙知識、技術，藉此可以促成興趣，未來也可以發展為職涯項目。_____ |
| 活動實際成果 | <ol style="list-style-type: none">1. 活動參加人數： 校內師長-4 人 學生-18 人2. 學生認識如何將原住民族應用產物跨領域的結合，打造原住民族文化新興產品。3. 為烘焙初學者來說，雖與家用的機器有些差異，但是學到機器如何使用、烤箱溫度，食材如何配料、各材料的份量、材料混和的先後順序等等。4. 師長與學生共同學習，在有問題的時候互相請教，拉近彼此距離。 |
| 差異原因 | <ol style="list-style-type: none">1. 講師已經到現場，同時烘焙教室已經開門，只是電燈未開，誤以為教室未開門，未確認好又找了系辦助理，最後才將教室打開。同時不熟悉教室環境，需等待餐旅系學生來開啟空調。2. 大部分參與學生皆為初學者，可能不熟識處理流程，怕用壞物品、材料，所以只站在一旁觀看，但其實可以幫忙講師搬物和備品。3. 大多同學未在課程時間準時出現，所以耽誤課程開始的時間，顧最後收拾有延誤，所幸下堂課程欲使用的老師已經先將同學更改上課方式，才能夠完整的將環境整潔好。4. 以小組方式進行，但未先做好事先分組，是現場才匆忙的分組，大多的同學都在等待分組而浪費了時間。5. 此課程為小組進行，但因為有的同學之間並不相識，所以在實作上會偶有的人會在旁邊沒有協助。6. 因每人都可以帶回自己小組製作的麵包、甜點，但疏忽請同學各自帶容器裝回，一時之間製作出大量的烘焙製品不知如何讓師長、學生帶回。 |

| | |
|-----------------|---|
| <p>建議事項</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. 要再更早於至教室籌備，或是請以到現場的同學幫忙查看狀況，未熟悉教室環境就可以於活動前至教室觀摩或是請餐旅系同學更早至現場，避免在餐旅系同學未到現場時，教室還未準備。 2. 請學生多多主動幫忙，許多事情都會是共同進行、相互幫助，學生不必害羞。 3. 請學生欲參加原資日後活動或是有要參加重要事情，凡事都要準時為重，避免給人不好觀感，同時準時也能提升自己人品、信用。 4. 預先了解教學環境、講師教學流程，及時做好課程事先預備事項，避免浪費教學時間。 5. 請學生之間不避害羞，參加課程就如同交朋友，可以多多相互接觸交流。 6. 日後舉辦相關課程要註記建議事項，於日後宣傳時能提醒學生，同時原資中心備用，讓師生都能夠將成品帶回享用或分享。 |
| <p>活動創新之處概述</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. 透過烘焙可以認識原住民族應用食材如何結合運用。 2. 師長、學生之間共同學習、成長，促進校園族群友善。 3. 跨系單位合作，不僅加強跨單位之間連結，未來期望能夠多與原資中心舉辦更多相關活動，共同為學生打造更多元豐富的學習機會。 |

活動時間：111 年 04 月 27 日 | 活動地點：中正樓 1 樓餐旅系烘焙教室



活動內容：110 學年度第 2 學期文化系列活動「夯 PHANG! 烘焙工作坊」。

活動時間：111 年 04 月 27 日 | 活動地點：中正樓 1 樓餐旅系烘焙教室



活動內容：110 學年度第 2 學期文化系列活動「夯 PHANG! 烘焙工作坊」。

活動時間：111 年 04 月 27 日

活動地點：中正樓 1 樓餐旅系烘焙教室



活動內容：110 學年度第 2 學期文化系列活動「夯 PHANG! 烘焙工作坊」。

活動時間：111 年 04 月 27 日

活動地點：中正樓 1 樓餐旅系烘焙教室



活動內容：110 學年度第 2 學期文化系列活動「夯 PHANG! 烘焙工作坊」。