

一、成果自評

現況分析

背景說明 臺三線沿途經過關西、橫山、竹東、北埔、峨眉等鄉鎮，擁有豐富多元的農產品，結合各地方農會與當地廚師協會的資源整合，由輔導團隊的協助開設一系列的農特產品加工課程，激發當地小農的廚藝及創意，透過創意美食的開發，增加伴手禮創意特色品牌，提高農產品的附加價值，帶動當地產業發展。發展限制 缺乏對於農產品的開發能力及創意。創生需求開設相關增能課程，將農產品加工製為伴手禮，替供給過剩的農作物找一片天。

分項計畫名稱	4-1-3 台三線區域觀光餐旅產業創生-在地美食產業創生發展		
項目編號		工作名稱	
人員參與情形	校內教師：	5 人	校外人士(非學生)： 人
	校內學生：	100 人	校外學生： 人
	校內職員：	人	總計參與人數 共_____人
執行成果			
預定成效	質化	1. 整合當地農會及社區發展協會相關資源 2. 辦理食農教育活動 3. 盤點農產品	
	量化	1. 合作單位及當地 <u>1</u> 家小農 2. <u>3</u> 種產品研發	
實際成果	質化	1. 辦理食農教育活動一場 2. 盤點農產品-扁食檸檬、火龍果、米、茶葉、柿子、梨子 3. 輔導在地餐飲新創 4. 研發改良創新特色產品 改良食材、特色餐飲	
	量化	1. 合作單位及當地 <u>3</u> 家小農 2. 開發出 <u>6</u> 道以上融入在地食材之料理。	<input checked="" type="checkbox"/> 超越目標_ <u>200</u> %以上 <input type="checkbox"/> 達成目標 <input type="checkbox"/> 未達成目標，請說明： _____

二、各分項計畫執行目標、策略及成效

<p>1. 問題分析 (以學校校務狀況為基礎進行論述)</p>	<p>應用本校與竹林、台三線各個地方社區互動之經驗，運用有限資源發展客庄人文與觀光資源盤點，將其發揮最大成效。此外更積極鼓勵青年學子畢業後，留鄉創業，提升芎、橫、關客庄亮點特色。</p>
<p>2. 目標與策略 (包括本年度計畫之目標、策略及推動之具體措施)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 尋找合作單位及當地 1 家小農 2. 研發 3 種農產品之新作法，以提升農產品價值。 3. 辦理食農教育 1 場，讓學生學習食材從產地到餐桌，永續環境教育。
<p>3. 成效與改變 (透過計畫運作之成效:績效指標達成情形)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 讓學生將所學之理論化為實際應用。 2. 讓學生自行研發菜色，制定產品 SOP。 3. 瞭解食材的重要性，讓學生製作健康與環境友善的食材。
<p>4. 評估與精進 (說明目標未達成之原因或尚待解決問題及精進之處)</p>	<p>目標已達成。 未來希望可尋求更多廠商提供在地食材，以利研發產品及提升產品在市場之競爭力。</p>

三、活動企畫書

(一) 計畫項目基本資料：

項目編號		完成日期	2020/07/31
子計畫名稱	4-1-3 台三線區域觀光餐旅產業創生-在地美食產業創生發展		
負責人姓名	謝衣鵬	校內分機/手機	03-5927700-3200
E_MAIL	sic@tust.edu.tw		

(二) 工作內容描述：

1.具體措施：

- (1) 食農教育認識
- (2) 現有農產品盤點
- (3) 烘焙技術增能
- (4) 廚藝技術增能
- (5) 農產品創意開發

2.創新做法：

- (1) 讓學生自行研發菜色，使所學之理論化為實際活動
- (2) 讓學生研發在地食材料理，減少碳足跡
- (3) 舉辦食農教育相關知識增能參訪研習，了解食材之安全性

3.亮點特色：

- (1)質化亮點特色-研發改良創新特色產品 改良食材、特色餐飲
- (2)量化亮點特色-開發出六道以上融入在地食材之料理。

4.活動時程：

活動時間	活動名稱	活動地點	參加對象及人數	活動內容 (細部說明)
108.04.25	茶金年代-客家茶食研發設計	學院樓2F烘焙教室	1.對象:餐飲系老師 2.人數:2	茶融入烘焙及中餐產品之研發，提升產品茶香風味，制定產品 SOP，包材運用之產品儲存方式及有效日期設定
108.09.11	料理製作(台三線區域農產品-火龍果涼麵拌莎莎)	學院樓1中餐教室	1.對象:餐飲系師生 2.人數:30	學習使用桌上型製麵機產出的麵條方式，提升技能有效學習。

108.09.16	食農教育-桃園御園有機農場	桃園御園有機農場	1.對象：餐飲系師生 2.人數：64	1. 單位名稱：桃園御園有機農場 2. 目的：認識食農教育、學習食材從產地到餐桌，提升未來學生對於食材的認識與應用。 3. 一日參訪行程
108.09.18	料理製作(台三線區域農產品-扁食檸檬壽司)	學院樓1中餐教室	1.對象：餐飲系師生 2.人數：30	學習以中式烹調技巧結合日式料理手法來製作壽司飯捲，提升技能有效學習。
108.09.19	火龍果餐點研發紀錄	學院樓3樓西餐教室	1.對象：餐飲系師生 2.人數：34	將火龍果融入餐點特色，提升產品創意，並制定產品 SOP。
108.09.19	扁食檸檬、火龍果餐點研發紀錄	學院樓3樓西餐教室	1.對象：餐飲系師生 2.人數：34	將扁食檸檬融入果凍產品，提升產品創意及風味，制定產品 SOP
108.09.27	扁實檸檬與火龍果飲品研發設計	定一樓 4F 調飲教室	1.對象：餐飲系師生 2.人數：20	將地方小農生產之火龍果與扁實檸檬融入飲料產品及飲品之研發，提升產品對市場之競爭力，制定產品 SOP
108.10.01	芝心香蔥米麵包與米湯種熱狗米麵包研發設計	學院樓2F烘焙教室	1.對象：餐飲系師生 2.人數：34	開發二種麵包，運用芎林地方特色農產-稻米(蓬萊米)，所磨成的米穀粉加入麵包中。提升產品對市場之競爭力，制定產品 SOP

108.10.31	台三線地方特色農特產開發	學院樓3樓西餐教室	1.對象：餐飲系師生 2.人數：34	利用新竹十三鄉鎮特產開發兩種新產品：香煎櫻桃鴨、客家仙草雞湯、擂茶傑諾瓦士蛋糕
-----------	--------------	-----------	-----------------------	---

備註：

(1)若辦理講座、工作坊...等方式，請於「活動內容」欄中列出講師名單及主題。

(2)若辦理參訪或體驗...等方式，請於「活動內容」欄中列出參訪單位名稱、目的、辦理日數（半日或一日等）。

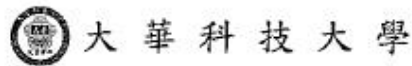
(3)若辦理競賽，請於「活動內容」欄中簡述競賽規則與辦法、評選機制...等。

(4)其他活動方式，請依上述方式類推於「活動內容」欄中述明。

5.請簡要列出甘特圖：

項目	108/1-2月	108/3-4月	108/5-6月	108/7-8月	108/9-10月	108/11-12月
1.茶金年代-客家茶食研發設計						
2.料理製作(台三線區域農產品-火龍果涼麵拌莎莎)						
3.食農教育-桃園御圃有機農場						
4.料理製作(台三線區域農產品-扁食檸檬壽司)						
4. 火龍果餐點研發紀錄						
6.扁食檸檬、火龍果餐點研發紀錄						
7.扁食檸檬與						

火龍果飲品研發設計						
8.芝心香蔥米麵包與米湯種熱狗米麵包研發設計						
9.台三線地方特色農特產開發						



產學合作策略聯盟意向書

果時生活事業有限公司 (以下簡稱甲方)

立意向書人

大華科技大學 (以下簡稱乙方)

本意向書基於教育推廣及培育社會所需的專業人才的理念，以促進雙方產學合作的需求並培育實用人才為目標而密切合作，為收合作之功，特訂定本意向書。合作內容如下：

- 一、雙方同意以辦理建教合作、委託短期訓練、教學參觀、師資交流、學術研究等議題從事產學合作。
- 二、以上相關合作議題得依實際發生情況所需，另訂實施合約、細則或計畫後，經雙方同意後實行。
- 三、本意向書一式二份，由甲、乙雙方各執一份。

立意向書人

甲方：果時生活事業有限公司

負責人：范少怡

電話：03-5895959

地址：新竹縣新埔鎮文德路三段90號1樓

統一編號：54525469

乙方：大華科技大學

負責人：

地址：30740 新竹縣芎林鄉大華路1號

電話：(03) 5927700

統一編號：48300202





產學合作策略聯盟意向書

彭作鎮 (以下簡稱甲方)

立意向書人

大華科技大學 (以下簡稱乙方)

本意向書基於教育推廣及培育社會所需的專業人才的理念，以促進雙方產學合作的需求並培育實用人才為目標而密切合作，為收合作之功，特訂定本意向書。合作內容如下：

- 一、雙方同意以辦理建教合作、委託短期訓練、教學參觀、師資交流、學術研究等議題從事產學合作。
- 二、以上相關合作議題得依實際發生情況所需，另訂實施合約、細則或計畫後，經雙方同意後實行。
- 三、本意向書一式二份，由甲、乙雙方各執一份。

立意向書人

甲 方：彭作鎮 彭作鎮
負責人：

電 話：0937-829887

地 址：新竹縣芎林鄉新鳳村1鄰倒別牛14號

統一編號：J121214094

乙 方：大華科技大學 (餐飲管理系)

負責人：餐飲系主任 謝衣鵬

地 址：30740 新竹縣芎林鄉大華路1號

電 話：(03) 5927700

統一編號：48300202



產學合作策略聯盟意向書

林文清 (以下簡稱甲方)

立意向書人

大華科技大學 (以下簡稱乙方)

本意向書基於教育推廣及培育社會所需的專業人才的理念，以促進雙方產學合作的需求並培育實用人才為目標而密切合作，為收合作之功，特訂定本意向書。合作內容如下：

- 一、雙方同意以辦理建教合作、委託短期訓練、教學參觀、師資交流、學術研究等議題從事產學合作。
- 二、以上相關合作議題得依實際發生情況所需，另訂實施合約、細則或計畫後，經雙方同意後實行。
- 三、本意向書一式二份，由甲、乙雙方各執一份。

立意向書人

甲 方：林文清  

負責人：

電 話：0933-790168

地 址：新竹縣芎林鄉光復街90巷10號

統一編號：J101633931

乙 方：大華科技大學(餐飲管理系)

負責人： 謝衣鵬

地 址：30740 新竹縣芎林鄉大華路I號

電 話：(03) 5927700

統一編號：48300202

三、執行內容

(一) 課程資料(議程表、講義、教材、簡報)

計畫編號名稱：(四)善盡社會責任 3. 「頂客原鄉」文創傳藝計畫-○○○ 1 活動

計畫編號名稱：(四)善盡社會責任 3. 「頂客原鄉」文創傳藝計畫-○○○ 2 活動

(二) 簽到表影本

計畫編號名稱：(四)善盡社會責任 3. 「頂客原鄉」文創傳藝計畫-○○○ 1 活動

計畫編號名稱：(四)善盡社會責任 3. 「頂客原鄉」文創傳藝計畫-○○○ 2 活動

(三) 附件圖片

計畫編號名稱：

分項計畫(一) 臺三線區域觀光餐旅產業創生發展 3、在地美食產業創生發展-融入在地食材活動

108.04.25 茶金年代-客家茶食研發設計



108.09.11 料理製作(台三線區域農產品-火龍果涼麵拌莎莎)

	
<p>1.準備材料(火龍果、高筋、低筋麵粉、番茄、小黃瓜、檸檬、蝦仁、九層塔、香菜、剝皮辣椒、紅甜椒和調味料等)。</p>	<p>2.切配食材(切小丁狀)</p>
	
<p>3.準備揉製火龍果麵糰 (粉類加入火龍果汁和雞蛋)</p>	<p>4 使用製麵機產出火龍果麵條</p>
	
<p>5 準備水鍋，煮熟麵條撈起冰鎮備用</p>	<p>6 火龍果麵條成品及莎莎醬製作</p>
	
<p>7 成品(火龍果涼麵拌莎莎)</p>	<p>8.學生分享製作成品</p>

108.09.16 食農教育-桃園御園有機農場



108.09.18 料理製作(台三線區域農產品-扁食檸檬壽司)



1.準備材料(扁實檸檬原汁、紫洋蔥、高麗菜、豬里肌肉、青江菜、紅甜椒、黃甜椒、杏鮑菇、黑芝麻和調味料等)。



2.切配食材(絲條狀)



3.調製醋汁拌壽司飯
(以扁實檸檬原汁代替壽司醋)



4.等待壽司飯入味期間，填寫製作報告表



5.製作壽司捲



6.壽司內容物編排捲製



7.成品(扁實檸檬醋拌壽司)



8.學生分享製作成品

108.09.19 火龍果餐點研發紀錄

<p>1.火龍果.60g 2.雞胸肉.80g 3.美乃滋.50g 4.蜂蜜.10g 5.魚子醬.2g 6.芥末醬.5g 作法：雞胸肉切片包火龍果條再入烤箱 180 度 15 分鐘 蜂蜜芥末醬：美乃滋，蜂蜜，芥末醬拌勻即可</p>	
<p>配方表</p>	<p>魚子醬.火龍果.雞肉捲佐蜂蜜芥末醬</p>
	
<p>學生實作</p>	<p>學生實作</p>
	
<p>學生作品完成、展示</p>	<p>魚子醬.火龍果.雞肉捲佐蜂蜜芥末醬</p>

108.09.19 扁食檸檬餐點研發紀錄

- 1.扁食檸檬：10 顆
- 2.鳳梨：50 克
- 3.水：300cc
- 4.糖：30 克
- 5.板膠：6 片

做法：扁食檸檬壓成汁，加入鳳梨丁、水、糖，煮至約 80 度，加入泡軟板膠，入模型冷藏即可。



108.09.27 扁實檸檬與火龍果飲品研發設計

Recipe : 香檬白桃金萱茶		
20ml	White Rum	
15ml	Litchi Liqueur	
25ml	White Peach Syrup	
4grain	香檬	
Top with	Jin Xuan Oolong Tea	
Garnish	Peach & Grapefruit	
Method:Muddle & Shake & Float Glassware:Collins Glass		

Recipe : 火紅盛夏氣泡飲		
20ml	White Rum	
15ml	Raspberry Liqueur	
25ml	Rosse Syrup	
4wedge	Dragon Fruit	
15ml	Fresh Lemon Juice	
50ml	Sparkling Water	
Top with	Butterfly Flower Tea	
Garnish	Mint & Grapefruit	
Method: Shake & Float Glassware:O-Riedel Wine Glass		

108.10.01 芝心香蔥米麵包與米湯種熱狗米麵包研發設計



108.10.31 台三線地方特色農特產開發



