

銀髮餐旅樂齡生活計畫-USR 實踐場域利害關係人座談會(2)-頂欣社區發展協會

活動時間	110年9月8日 12時00分至13時00分
活動地點	罕見樓 3F (302 會議室)
主持人	計畫顧問 蕭漢良 老師
活動內容	<ul style="list-style-type: none"> ● 活動進行方式與內容 經由上次會議後，透過再一次地會議，與新北市土城區頂欣社區發展協會理事長(頂新里里長)、協會總監及志工幹部針對後續活動進行討論。 ● 重點與預期助益 針對在地創生與社區發展的可行性，進行相關方案與活動設計規劃，另外則是社區提供長輩共餐菜單創新設計規劃，提出討論，可以調整與改善。
活動回饋與成效	<ul style="list-style-type: none"> ● 詳如附件之會議紀錄

活動剪影



會議討論 (1)



會議討論 (2)

110 年度高教深耕計畫
銀髮餐旅樂齡生活計畫
USR 實踐場域利害關係人座談會(2) 會議紀錄

開會時間： 110 年 9 月 8 日 12 時 00 分 至 13 時 00 分

開會地點： 罕見樓 3F (302 會議室)

主 持 人： 計畫顧問 蕭漢良老師

紀錄：車成緯

出席人員： 如會議簽到表

壹、主持人致詞

經過上次的會議，以及今天社區夥伴們和德霖的老師們共同地充分討論，相信對於第二年的規劃已經有比較清楚的方向，另外針對預計進行的活動內容也所有討論和擬定。

貳、會議討論

主持人：

根據今天的討論，在社區合作與相互推動的計畫內容，有以下的說明：

1) 社區的餐飲與廚藝示範活動-

以配合政府對於防疫要求的規定進行，原則上社區還是相當歡迎學校能夠常態性的至社區辦理活動，時間方面原則上是星期三早上最好，其他時間則是避開星期四與星期五，事先讓社區知道，以好做安排和通知社區長者。

2) 常態性共餐創新菜單設計-

透過凱達大飯店戴于益行政主廚與亞都麗緻大飯店天香樓李鎮宇一級廚師(廚藝系畢業生)的協助規劃設計，目前已經分別設計與規劃 5 套長者共餐菜單(一主菜三配菜)，預計於開學後先進行學生的教學，再帶領學生至社區針對志工與長者辦理示範與教學活動，最後將這些菜單移轉由社區來運用。

3) 在地創生與社區長者學習活動-

邀集社區長者至學校進行烘焙類(糖霜餅乾與糕點學習製作)，讓社區長者學習到相關廚藝技能，先使長輩有興趣學習並主動願意製作，進而提升其烘焙廚藝技術，不僅未來有機會做為在地創生的基石，也透過參與廚藝競賽，讓長者增加信心與實作經驗，有助於增加其成就感與價值，若還有機會得獎，對於社區發展益有莫大助益。

參、臨時動議 無

散會 13:00