

銀髮餐旅樂齡生活計畫 -社區長者烘焙實務工作坊

活動時間	110 年 10 月 6 日(三) 9 時 00 分至 17 時 00 分 110 年 10 月 7 日(四) 13 時 00 分至 17 時 00 分
活動地點	罕見樓 6F 601 教室
主持人	計畫主持人 林文一院長
活動內容	<ul style="list-style-type: none"> ● 活動進行方式與內容 舉辦社區長者烘焙實務工作坊，透過師生共同示範與教導社區長者學習烘焙產品製作，並將製作烘焙產品參與廚藝競賽 ● 重點與預期助益 預期助益-能讓參與 USR 計畫的種子學生與老師與社區長者互動，將在地特色與自然資源融入，讓社區長輩學習與製作，從烘焙產品最基本的麵糰製作、機器設備操作學習、餅乾製作、糖霜調色、繪製與壓模和烙印等，使社區長輩能學會烘焙產品與伴手禮製作。
活動回饋與成效	<ul style="list-style-type: none"> ● 教師與學生透過與社區長輩互動，教學相長，以瞭解社區需求，並且讓學校師生有機會進一步體認社會責任。 ● 社區長輩可以透過學習，以提升自我的一技之長，並且將製作過程與作品予以錄製參與廚藝競賽，不僅對未來在地創生有所助益，也可藉此提升長者的成就感。

活動剪影



糖霜餅乾製作



機具操作與講解



社區長者-產品製作



社區長者-機具操作



學生與社區長輩互動與協助



示範與聆聽



業師-孟昭棟老師介紹地方創生



師生指導社區長輩



大合照



參賽作品