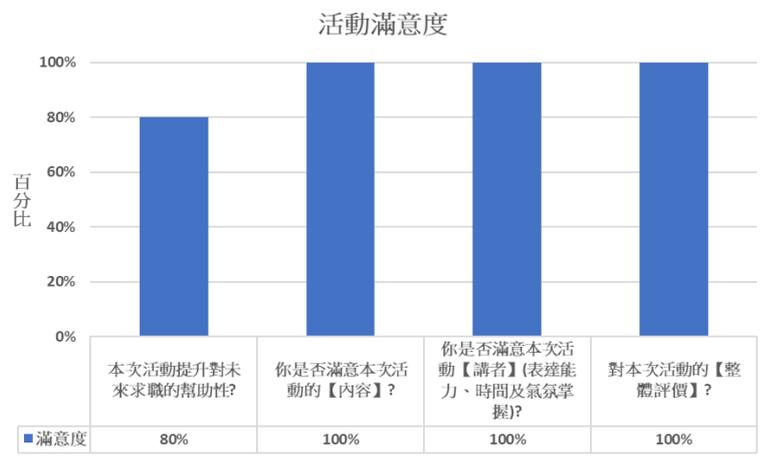


# 114 年度(114-1)職涯輔導活動成果報告表

日期：114 年 12 月 05 日

學校名稱	中山醫學大學		
活動名稱	專題演講：傳統產業創新增值職涯工作坊—穿龍老屋豆腐坊 DIY 示範		
活動日期	114 年 12 月 05 日		
活動時間	15:20-17:00		
活動地點	數位廚房專業教室		
活動參與人數	16 人	活動對象	營養系碩博士班學生
講師	劉惠敏	現任職務	穿龍老屋豆腐坊 DIY 課程講師
<b>執行重點</b>			
<p>一、活動重點及目的：</p> <p>透過邀請「穿龍老屋豆腐坊」DIY 課程專業講師進行示範與教學，讓學生了解傳統產業如何結合創新與體驗活動，達成產品增值與市場區隔。強化營養學系學生對本土農產（黃豆）的認識，並將理論與實務結合，提升未來職涯競爭力。鼓勵學生思考營養專業如何應用於食農教育、健康飲食推廣及永續產業發展。</p> <p>二、活動特色及執行情形：（活動簡述、活動流程等…）</p> <p>本活動透過手作工作坊與實地體驗之教學設計，學生實際參與鹽滷豆腐豆花製作，能具體理解傳統食品產業之創新與增值模式，提升將營養專業應用於產業實務之能力。活動有效拓展學生食品相關職涯視野，培養創業思維及跨領域合作之基礎能力，並強化其對食農教育、永續發展與責任消費之認知與實踐意願。藉由選用國產黃豆並落實在地操作，學生對支持地方農業與永續飲食之行動力明顯提升，整體活動展現良好學習成效與教育推廣效益。</p> <p>活動流程涵蓋專題講解、實務示範、分組操作及成果分享。學生於教師指導下完成鹽滷豆腐豆花製作，並進行成品觀察與討論，深化對食品加工原理、營養應用及產業發展之理解，整體活動有效提升學習動機與實務應用成效。</p> <p>三、活動之質量化指標：參加人數 人，參與滿意度 %（活動回饋滿意度及學生回饋）</p> <p>參加人數 16 人，活動整體滿意度 95%。</p>			



	溝通表達	問題解決	人際互動	團隊合作	創新	資訊科技應用	持續學習	工作責任及紀律
前測	3.70	3.60	3.40	3.80	3.10	3.50	3.80	3.70
後測	4.00	4.00	3.90	4.10	3.80	3.90	3.90	4.00
	0.30	0.40	0.50	0.30	0.70	0.40	0.10	0.30



#### 四、具體檢討與建議：(例：回饋表意見)

建議可深入討論如何選用最合適鹽滷?又如何制定其最適口濃度?同時，也可搭配同學現場手作不同操作手法，分析各組成品的特點，例如豆腐擠壓程度造就不同口感、豆花攪拌手法影響其嫩度…等實際又可能增加產品銷售量的關鍵。

### 活動剪影



手作豆腐開獎中...



板正豆腐亮相、專業度令人驚豔！



專業熬煮豆花，右手攪拌、左手控溫！



期待高顏值美味豆花的緊張時刻....



關鍵步驟：點滷



精心雕琢期待完美成品

(表格不足請自行延伸)