

# 110年度高等教育深耕計畫

## 主軸計畫成果報告書

主軸一 「長材茂學，教學創新計畫」

分項計畫1-2：推動學生及教師學習能力認證

執行策略：1-2-A 「教師發展，多元成就」

社群名稱：植物肉新未來-全素餐食創新開發

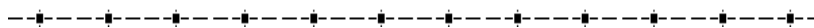
指導單位：教育部技職司

主辦單位：長庚科技大學

承辦單位：長庚科技大學保健營養系

活動日期：中華民國 110年 5 月 1 日~110年 10 月 31 日

# 目 錄



壹、活動檢核	P2.
貳、活動經費	P4.
參、活動時程表	P5.
肆、活動議程表	P6.
伍、活動簽到表	P10.
陸、活動海報	P11.
柒、活動照片	P12.
捌、專題講座內容	P13.
玖、回饋單統計	P14.
拾、成果產出	P16.

## 壹、活動檢核

1-2-A 跨校跨領域教師增能社群成果檢核表			
社群名稱	植物肉新未來-全素餐食創新開發		
社群執行起迄日期	110年5月1日 至110年10月31日	社群人數	6人 (本社群之成員)
核定經費	30,000元	實際執行經費	30,000元
社群活動執行內容重點概述	<p>技職學校的產學合作被視為近年教師發展和學生培育之重點，主要是因應就業趨勢的需求，因此學校教育應在產業技術能力做強化，以因應大環境的改變。目前學生就業取向，則需配合多元的知能和技術，舉凡食材的選用、食品的制作、食品安全甚而行銷管理等皆是學生需具備的本質學能，因此學校老師應在此部分更加精進，才能與時俱進，提供學生跨領域的全方位課程內容，因此本教師社群希望藉由社群的成立，深入了解植物肉的發展和應用，並將學習成果融入教學課程中，進一步打造「學用合一、產學接軌」創新平台</p> <p>一、植物肉在製造過程中可能衍生的哪些食安問題？            二、如何比較傳統素肉和植物肉原料和製作上的差異？            三、如何看懂植物肉的標示及成分的相關認證？            四、如何提升使用植物肉開發健康料理之實務能力及產學合作機會？            五、如何將本社群實務經驗融入養生保健飲食概論和食品加工課程？</p>		
是否依據核定之質量化指標執行？ <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，原因_____			
質化指標	提升成員對於植物肉的原料、製程、食安、未來發展等相關知識之瞭解與應用。	執行成效	業界專家提供植物肉的原料、製程、食安等相關知識，並分析目前現況和未來的發展，並透過食譜開發實作提升成員對植物肉全面性的了解，有助於將其成果應用於課程及增加相關產學合作的可能性。
量化指標	至少2次利用植物肉開發健康料理食譜與實作	執行成效	完成3次植物肉實作，並比較各類廠牌的內成分和熱量差異，共開發6道相關料理
是否與其他主軸活動進行成效倍增？ <input type="checkbox"/> 是，主軸____執行策略_____ <input checked="" type="checkbox"/> 否			
辦理此活動較著重之面向？ <input checked="" type="checkbox"/> 教學面 <input type="checkbox"/> 公共面 <input type="checkbox"/> 社會面 <input type="checkbox"/> 特色面			

檢討 與 建議		
---------------	--	--

承辦人(簽章)：

承辦主軸主管(簽章)：簡淑慧

教學發展與資源中心查核日期： 年 月 日 單位簽章：  
查核人簽章：

## 貳、活動經費預算與實際支出明細表

單位：新台幣元

編序	預算項目	預算支出			實際支出	差異說明
		單價	數量	總額		
1	膳食費	80/個	24	1,920 元	1,920 元	
2	印刷費	50/份	24	1,200 元	1,200 元	
3	講座鐘點費	1,000/小時		元	元	
		2,000/小時	6	12,000 元	12,000 元	
4	交通費	/趟		元	元	
5	材料費	/份		元	元	
6	教學業務費	4,960/份	3	14,880 元	14,880 元	
7	雜支	/份		元	元	
<b>總計</b>					30,000 元	

承辦人： (親簽) 承辦單位主管： 主軸計畫主持人：簡淑慧

說明：

1. 預算項目請就原修正申請書之支出預算明細資料填寫。
2. 實際支出欄位，請就實際執行的支出金額填寫，並說明差異原因。
3. 如有學校配合款支付之項目，務必填寫清楚。
4. 申請人應於計畫結束後一個月內繳交成果報告書(電子檔及紙本各一份)、滿意度問卷調查表及活動歷程檔案(含紀錄紙本、照片、影音檔、活動滿意度調查結果分析等)。
5. 為展現社群成果、擴大教師交流，成果報告書將進行紙本實體或線上展示。
6. 社群成員須參加教學發展與資源中心期末辦理之成果發表會。
7. 如本表不敷使用，請自行增列。

## 參、活動時程

日期	時間	研討內容
110年10月06日	11:50-14:00	「植物肉健康料理開發與實作(一)」
110年10月13日	11:50-14:00	「植物肉健康料理開發與實作(二)」
110年10月19日	11:50-14:00	「植物肉健康料理開發與實作(三)」
110年10月21日	12:10-13:00	社群成果檢討會

肆、活動議程 (不足請自行增列)

長庚學校財團法人長庚科技大學 109 年度高等教育深耕計畫

1-4-E 「鼓勵教師多元發展，落實教師教學實務升等」

跨校跨領域教師增能社群

植物肉新未來-全素餐食創新開發

「植物肉健康料理開發與實作(一)」

一、目的：植物肉創新開發健康料理

二、時間：110 年 10 月 6 日(星期三)上午 11:50 至下午 14:00

三、地點：F 棟 5 樓營養學實驗室

四、主辦單位：「植物肉新未來-全素餐食創新開發」社群

四、議程：

時間	主題	主持人/講者
11:50-14:00	植物肉健康料理開發	吳淑如/吳清山

活動聯絡人：保營系 蕭千祐 (分機 5494/E-mail:mozart@mail.cgust.edu.tw)

## 1-4-E 「鼓勵教師多元發展，落實教師教學實務升等」

### 跨校跨領域教師增能社群

#### 植物肉新未來-全素餐食創新開發

##### 「植物肉健康料理創新開發與實作(二)」

- 一、目的：比較植物肉的加工品和肉類加工品的差異
- 二、時間：110年10月13日(星期三)上午11:50至下午14:00
- 三、地點：F棟5樓營養學實驗室
- 四、主辦單位：「植物肉新未來-全素餐食創新開發」社群
- 四、議程：

時間	主題	主持人/講者
11:50-14:00	比較植物肉的加工品和肉類加工品的差異	吳淑如/吳清山

活動聯絡人：保營系 蕭千祐 (分機 5494/E-mail:mozart@mail.cgust.edu.tw)



## 1-4-E 「鼓勵教師多元發展，落實教師教學實務升等」

### 跨校跨領域教師增能社群

#### 植物肉新未來-全素餐食創新開發

##### 「植物肉健康料理開發與實作(三)」

- 一、目的：實作不同品牌植物蛋白肉並比較其差異
- 二、時間：110年10月19日(星期二)上午11:50至下午14:00
- 三、地點：F棟5樓營養學實驗室
- 四、主辦單位：「植物肉新未來-全素餐食創新開發」社群
- 四、議程：

時間	主題	主持人/講者
11:50-14:00	實作不同品牌植物肉並比較其差異	吳淑如/吳清山

活動聯絡人：保營系 蕭千祐 (分機 5494/E-mail:mozart@mail.cgust.edu.tw)

1-4-E 「鼓勵教師多元發展，落實教師教學實務升等」

跨校跨領域教師增能社群

植物肉新未來-全素餐食創新開發

社群成果檢討會

一、目的：

二、時間：110年10月21日(星期四)下午11:50至下午  
13:00

三、地點：F棟3樓中庭

四、主辦單位：「植物肉新未來-全素餐食創新開發」社群

五、議程：

時間	主題	主持人/講者
11:50-13:00	社群成果檢討會	吳淑如

活動聯絡人：保營系 蕭千祐 (分機 5494/E-mail:mozart@mail.cgust.edu.tw)



陸、活動海報(若無，空白即可)

## 柒、活動照片



業師實作教學(一)



業師實作教學(二)



業師實作教學(三)



植物蛋白肉實作材料



植物蛋白肉實作成果



植物蛋白肉實作成果



實作與業師合照



實作與業師合照



成果分享和檢討會-業師和成員

## 捌、講座/授課內容(含諮詢內容等)

- 一、植物蛋白肉選購、加工和儲存和發展趨勢
- 二、比較不同廠牌植物蛋白肉成分、添加物及熱量的差異
- 三、植物蛋白肉和一般肉的風味差異比較
- 四、設計植物蛋白肉食譜及實作示範

## 玖、回饋單統計

長庚科技大學110年度 植物肉新未來-全素餐食創新開發 回饋評值表

### 1、基本資料

1-1. 您是來自	本校林口校區	本校嘉義校區	他校	其他單位
	5 人	人	1 人	人

1-3. 您一個月大約參加幾次高教活動	1 次	2 次	3 次	4 次	4 次以上
	3 人	2 人	人	人	人

### 2、知能提升

	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
2-1 本活動提升您 <u>熟練的專業知識與技能</u>	6 人	人	人	人	人
	100%	%	%	%	%
2-2 本活動提升您 <u>良好的溝通與表達知能</u>	6 人	人	人	人	人
	100%	%	%	%	%
2-3 本活動提升您 <u>關懷社會的服務精神</u>	6 人	人	人	人	人
	100%	%	%	%	%
2-4 本活動提升您 <u>實踐道德的思辨力</u>	6 人	人	人	人	人
	100%	%	%	%	%
2-5 本活動提升您 <u>應用自然科學與數位能力</u>	6 人	人	人	人	人
	100%	%	%	%	%
2-6 本活動提升您 <u>高效能的團隊合作知能</u>	6 人	人	人	人	人
	100%	%	%	%	%
2-7. 本活動提升您 <u>宏觀的視野與世界</u>	人	人	人	人	人

<u>互動知能</u>	100%	%	%	%	%
<u>2-8. 本活動提升您多元化的生活能力</u>	6 人	人	人	人	人
	100%	%	%	%	%

### 3、活動辦理

	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
4-1. 對本活動內容感到滿意 (如講題、講員、互動等)	6 人	人	人	人	人
	100%	%	%	%	%
4-2. 對本活動的安排感到滿意 (如場地、時程、餐點等)	6 人	人	人	人	人
	100%	%	%	%	%
4-3. 期望後續再辦理類似主題 (如講題) 的活動	6 人	人	人	人	人
	100%	%	%	%	%
4-4. 期望後續再採用類似的活動形式 (如討論互動)	6 人	人	人	人	人
	100%	%	%	%	%

### 4、建議以後辦理哪些活動

- (1) 學習利用科技農業栽種蔬果，包括如何利用 AI 控制溫室或是水耕栽培稀有芽菜或菇類。
- (2) 參訪和學習善待蛋雞的飼養方法，包括放牧、平飼等方式。

### 5. 其他指導與回饋

- (1) 本次活動可以瞭解植物肉在製作成產品流程中，所添加的加工成份及需克服的質地和口感問題，並可深入探討消費者應注意的植物肉產品標示和食安問題。
- (2) 本次活動可以深入了解各類廠牌植物蛋白肉的特性和料理技巧，以提供相關冷凍產品開發構想及簽訂產學合作的可能性。



## 拾、成果產出

- 一、深入植物蛋白肉製造、加工、標示和食安問題，相關資訊可融入食品化學、營養與老化、食品衛生安全課程的教案中，提供學生生動而實務的課程內容。
- 二、指導老師和成員自行開發6道植物蛋白肉和比較6種植物蛋白肉加工品的差異，以作為實作課程的教案參考及未來產學合作提案之相關參考資料。