

107 年度教育部技專校院高教深耕計畫執行成果摘要表

活動/會議名稱	2018 大學社會實踐博覽會				
主軸計畫	E 服務創新・社會連結計畫	子計畫	E3 國際接軌共榮共振		
工作項目	E3-2 行銷社區亮點耀眼國際舞台				
執行單位	USR 辦公室	執行人/分機	陳祐禎/567		
舉辦時間	107 年 7 月 28 日-29 日	舉辦地點	台大體育館		
講座(主持人)	曾信超校長				
參與人員	男	女	合計	滿意度分析	
校內教師	5 人	7 人	12 人	項目	分數(最高 5 分)
校外教師	人	人	人	A.研習內容規劃	4.6 分
校內學生	人	1 人	1 人	B.講師授課情形	4.2 分
校外學生	人	人	人	C.學員自我幫助	4.4 分
其他(如職員、助理...)	人	5 人	5 人	D.服務品質	4 分
合計	5 人	13 人	18 人	E.整體平均	4.3 分
跨校參與/使用率				%	
「後壁區後廊社區」活動摘述(簡要條列說明活動情形、質量化成果...)					
<p>1. 後壁區後廊社區，為台南市最北村落，是典型農業聚落，三合院、百年老屋保留古樸農村色彩，然因年輕人多往外發展，目前此區以老年人口居多，老屋多成為廢棄閒置空間，乏人規劃與經營；而其傳統米食料理與特色工藝(茄芷蘭草編織與菁染)，也面臨無人承傳的窘境。</p> <p>2. 因此本計畫以食養農創、青銀共創、微旅新創、元氣醫創作為四大施行主軸，透過環境教育、食農教育、行銷擴散、社區關懷、橘色科技、銀髮照護、寓教於樂、鄉鎮產業、醫療照護、在地幸福經濟等經營面向，協助後壁地區產業發展與升級，以縮短城與鄉的產業距離，讓城鄉的經濟圖形不再是 M 型的頂端與谷底，而是 O 型的供需、產出迴路，以期營造城鄉共學、共感、共事、共榮的新穎模式，共同為地方創生與創價而努力。</p>					
活動照片					
					

「主廚入灶腳-健康對ㄟ來」活動摘述(簡要條列說明活動情形、質量化成果...)

1. 頂長社區結合中華醫事科技大學「城鄉創生電力公司」社會責任實踐計畫，啟動社區關懷據點優質供膳服務，在頂長社區進行共煮共食學習活動，由食品營養系營養老師吳幸娟、食品加工老師陳怡君及餐旅管理系健康餐飲老師黃裕文，帶領同學與社區居民共同開發符合長者需求的即食調理餐。
2. 社區總幹事張美雪表示，106年共餐辦理情形，與指導團隊一起針對供膳進行營養分析及菜單設計，今日進一步邀中華醫事科技大學師生，更邀請具有健康餐飲烹調實務經驗的高雄福華飯店陳進益主廚現場教學，並由網路銷售健康營養即食調理包多年經驗的黃純琦老師及對健康餐飲推廣頗有成效的華醫校友林美孝營養師到場分享經驗。

活動照片



「後壁米開發」活動摘述(簡要條列說明活動情形、質量化成果...)

位於後壁區菁寮十字天主堂的對面，有一間具有濃厚復古情懷「無米樂米食館」，提供無菜單料理與後壁米開發相關的產品。中華醫大城鄉創生電力公司計劃，為使社區長者擁有更好更營養及衛生安全的調理餐包，因此由食品營養系吳幸娟教授，協助無米樂米食館打造「衛生安全」供餐環境，並協助該餐廳申請臺南市餐飲衛生分級評核，成為衛生優良店。未來將透過無米樂米食館生產更多符合長者的即食調理包，並提供給外來遊客，為社區帶來更多的經濟效應。

活動照片



「銀髮健康管理智慧輔助 APP」活動摘述（簡要條列說明活動情形、質量化成果...）

中華醫大城鄉創生電力公司實踐社會責任計劃，為解決後壁區農村醫療資源與個人健康管理知識不足，由資管系與護理系師生開發「銀髮健康管理智慧輔助」APP。透過開啟 APP 功能鍵進行功能切換，提供長者相關銀髮照護知識、了解銀髮健康照護現況與相關評估計算準則及最新資訊，並透過簡易的線上留言提供協助；亦透過資訊系所學生的協助，將相關資料影音化，方便長者閱讀及聆聽。中華醫大希望透過本計劃能夠協助建立銀髮獨立生活能力與提升自主健康智慧管理知能。

活動照片



「活絡筋骨養生健康操 APP」活動摘述（簡要條列說明活動情形、質量化成果...）

偏鄉農村健身資源匱乏，社區居民隨著年齡漸長，肌力衰退，加上長時間維持同一個姿勢缺乏活動，皆容易發生肌肉緊繃、筋骨酸痛、血液循環不良的現象。因此中華醫事科技大學護理系師生針對社區長者肌力問題，設計『活絡筋骨養生健康操 APP』，包含『伸展運動』及『威廉氏運動』，個人可依據身體負荷程度選擇示範動作，隨時隨地放鬆筋骨、舒緩腰酸背痛、訓練腹肌、放鬆背肌、減輕腰部壓力、強化核心肌群，藉此促進社區長者肌耐力，進而強化自主生活的能力。

活動照片



「米穀雜糧創意聊」活動摘述（簡要條列說明活動情形、質量化成果...）

後壁區素來有「米鄉」之美稱，隨著栽植技術提升，米糧往往供過於求，「穀賤傷農」導致農村日漸凋蔽，因此中華醫事科技大學餐旅系師生藉由農學合作，幫助農民提升農產價值，搭配後壁社區在地食材，推廣稻米、雜糧及全穀產品，並透過跟著食材去旅行、農事體驗及節慶手作美食遊程規劃，開發不同節慶米食體驗，進而共同研製新米味新產品。讓稻米、雜糧及全穀能應用於生活飲食中，實踐從產地到餐桌的低碳經濟模式，打造生態—生活—生產，三生一體的幸福永續社區。

活動照片



填 表 人 龐歆樺

填 表 日 期 107 年 10 月 11 日