



IG 美拍小米盒子開發計畫



一、研究名稱：IG 美拍小米盒子開發計畫

二、跨校團隊成員資訊

單位 (系 / 所)	姓名	職稱
國立屏東科技大學 餐旅管理系	張慧珍	系主任
國立屏東科技大學 餐旅管理系	陳文東	副教授
國立屏東科技大學 餐旅管理系	李一靜	教授
國立新營高技工業 職業學校 餐飲科	陳泰佑	科主任
國立新營高技工業 職業學校 餐飲科	郭曉詩	教師

三、跨校開發團隊合作內容概述

本計畫開發重點以 IG 社群工具結合地域食材之特色，將其運用於高職學生之午餐餐盒設計上，針對現今大眾普遍對學校團膳午餐設計缺乏美味與特色之問題，透過大學與高職餐飲科系師生之共同研究，並與實務界密切討論之方式進行此一課題之研究探索。本計畫亦將研發之技術與成果以標準圖文呈現之方式，不僅可以提供業界運用之參考，更藉本計畫向高職學生推廣產學綠色飲食的食育觀念，最終將成果轉移至實務界達成攜手共研的具體成效。

四、研究目的所對應產業需求及應用性

本團隊與台南地區獲獎企業菠特傑蔬果烘焙坊進行合作，菠特傑蔬果烘焙坊的創作構想，以台灣蔬果跟低碳飲食原則為出發點，嚴選在地食材與台灣蔬果相互結合創作的產品，讓消費者吃得天然、吃得簡單、吃得更健康，也能讓台灣這塊寶島有了更多的生機。

研發成果將由學術界推廣至產業面向，研發成品可

透過菠特傑蔬果烘焙坊推廣為具體商品，以期解決業界長期以來缺乏研發新創之困擾。

五、跨校研發成果說明

菠特傑蔬果烘焙坊業師，以「米」為發想，開發出不同之特色產品，一同帶領學生們實作野餐鹹味米蛋糕、巧克力梅果香橙米馬芬，近年來以「米」作為烘焙構想越來越受到重視，但實體產品在市面上卻不普遍，透過業師研發之米產品不僅創新創意，也能增添產業食的力量。

以台灣蔬果跟低碳飲食原則為出發點，將師生及菠特傑蔬果烘焙坊共同研發之新產品，以實體商品推廣至產業，達到產學互助的概念。且透過兩校餐飲教師之師資及菠特傑蔬果烘焙坊之業界經驗，使學生習得實作方面的知識及技術，亦能進一步了解業界現況及須具備之特長。



圖 1：新營高工-糖霜餅乾快閃活動



圖 2：業師教導學生之成品