



樂·食事-新型態樂齡餐食開發計畫



一、研究名稱：樂·食事-新型態樂齡餐食開發計畫

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	主任兼 副教授
國立屏東科技大學 餐旅管理系	樊李一靜	教授
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	范慧華	講師
國立屏東科技大學 餐旅管理系	陳志銘	副教授
國立岡山高級農工 職業學校	邱宗甫	食品加工科 主任
國立岡山高級農工 職業學校	張慧菊	家政科主任
國立岡山高級農工 職業學校	劉容如	家政科老師
國立屏東科技大學 餐旅管理系	張嘉容	碩士班學生
國立屏東科技大學 餐旅管理系	馮玉琳	碩士班學生
國立屏東科技大學 餐旅管理系	謝翰彰	碩士班學生
國立屏東科技大學 餐旅管理系	詹佳晏	大學部學生
國立屏東科技大學 餐旅管理系	塗晴雯	大學部學生
國立屏東科技大學 餐旅管理系	鄭宇廷	大學部學生

三、跨校研發成果說明

本計畫團隊應用中西餐料理烹飪技術，以食物咀嚼度為製作食物的概念，針對年長者最有困擾點的肉類餐點進行創新的料理設計，將研發之技術與成果以標準食譜方式呈現，並透過本系 陳文東老師與陳志銘老師帶領之團隊共同協力，研究並開發樂齡者之肉類餐點技術，藉此推廣銀髮餐食的料理新觀念。

四、研究目的所對應產業需求及應用性

本次計畫在跨校合作面上，本團隊由陳文東老師帶領餐旅系之同學與岡山農工食品及家政兩系主任，配合岡農中餐烹飪課程以「樂齡餐食設計」的方式呈現，透過兩場實務教學(岡山農工)的設計提升學生食品專業技術之發展。並且也與家政系劉容如教師合作，協助岡農家政科學生參加全國技能競賽，獲得 2 優勝+1 金手+團體第一名之優秀佳績，進一步希望能在未來專題研究中合作。

在合作企業面上，本團隊與國內最大肉品加工事業 台畜企業進行合作推廣研發成果，團隊實際赴台畜企業進行參訪並且和台畜研發室了解肉品處理的相關知識，透過台畜現有開發商品的製作方式檢討，推演未來銀髮餐食的料理新手法。

本系亦在計畫期間安排港式點心製作師傅於屏科餐旅系館內進行餐食製作教學，藉以提升計畫參與師生之餐點製作技法。

五、跨校研發成果說明

由本系陳文東老師帶領餐旅系之同學與岡山農工食品及家政兩系主任，以「樂齡餐食設計」的方式呈現，透過兩場實務教學(岡山農工)的設計提升學生食品專業技術之發展。並且也與家政系劉容如教師合作，協助岡農家政科學生參加全國技能競賽，獲得 2 優勝+1 金手+團體第一名之優秀佳績，進一步希望能在未來專題研究中合作。團隊創新加入業者角色(台畜企業)並經由企業參訪與研發室討論進而了解肉品處理的相關知識，推演未來銀髮餐

食的料理新手法。本計畫藉由廚藝講座邀請外部講師-港式點心製作師傅於屏科餐旅系館內進行餐食製作教學，具體提升計畫參與師生之餐點製作技法。

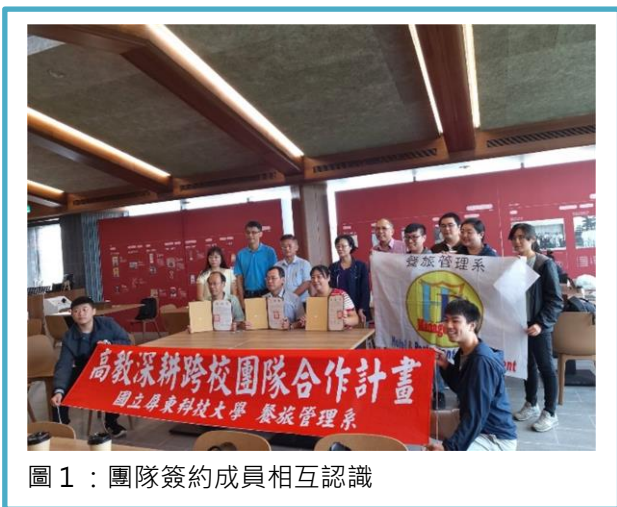


圖 1：團隊簽約成員相互認識



圖 2：團隊夥伴進行簽約



圖 3：10月5日岡農餐食示範



圖 4：餐食示範海報



圖 5：技藝競賽選手指導



圖 6：校長與貴賓品評菜餚