

112年度技專校院高等教育深耕計畫-產學合作連結計畫成果(個人型)

計畫名稱：澎湖經濟海藻資源復育暨開發種苗保存與養殖新技術

科系/計畫主持人：水產養殖系/徐振豐助理教授

計畫摘要：

由於沿岸環境遭受人為嚴重破壞，加上大量開發海藻做為人類生活中各種用途的結果，天然海藻資源有漸趨萎縮的現象。為恢復海藻資源，可藉由人工養殖技術讓消失的藻種予以重現或海藻群落得以恢復舊觀。澎湖藻類產業主要是採集海藻作為漁村副業或進行初級觀光活動，如姑婆嶼採紫菜活動；而講美養殖紫菜品質優良，是高級海產店之料理食材；本校師生多年共同努力，已能掌控壇紫菜、鋸齒麒麟菜等澎湖多種經濟海藻之育種養殖條件。本計畫引領學生建立生產經濟海藻種苗生產及有性生殖調控的模式，再進一步移植海域養殖；由此培育海藻種苗，輔導漁戶養殖，翻轉澎湖地方經濟，並進行保育宣導。

112年度技專校院高等教育深耕計畫-產學合作連結計畫成果(個人型)

計畫名稱：開發益生菌發酵藥用植物應用於黑糖糕之品質提升

科系/計畫主持人：食品科學系/張駿志副教授

計畫摘要：

許多藥用植物本身即具有保健及抗菌能力，而本研究主要動機則是藉由益生菌的特殊轉換及代謝途徑，將這些藥用植物經過發酵，產生更有效的生物活性應用於黑糖糕，進而開發成天然的食品保鮮劑及保健性的黑糖糕。另外，開發高效，無毒且天然的食品防腐劑一直都是食品科學領域研究的重點。一般，澎湖黑糖糕的保存在夏天常溫下只能3天，冷藏可以延長至7天，而且於保存期間，第二天品質即開始下降故申請人欲開發利用益生菌發酵藥用植物，以製備微生物轉化或其代謝產物作為，發酵液加入黑糖糕，使黑糖糕增加風味、提高保健功效及延長保存期限；因此本計畫擬利用申請人從自然界篩選所得的食用安全菌種進行發酵；並探討此菌種發酵液應用於黑糖糕之可適性及其產品品質特性，包含進行其儲藏試驗、總生菌數、理化性質之分析，期能將此計畫結果提供給黑糖糕業者及發酵生技業參考，也讓消費者有更多元之選擇且吃得更健康。

112年度技專校院高等教育深耕計畫-產學合作連結計畫成果(個人型)

計畫名稱：罐頭食品產業實務訓練

科系/計畫主持人：食品科學系/陳樺翰教授

計畫摘要：

罐頭食品(常溫即食食品)為利用高溫滅菌原理，將食品封裝在密閉的馬口鐵罐、玻璃罐、鋁罐或軟材質容器內，於封裝前或封裝後施行高溫殺菌，經過80°C至近130°C高溫滅菌，將有害的微生物消滅，使食品能在室溫下長期保存，是現代食品產業中重要的加工技術之一。

本計畫聘請水淋式殺菌釜專業業師進行殺菌釜操作訓練。經此計畫之執行，可以協助罐頭食品產業訓練出實用及專業之人才，強化本系之專業特色，以提昇招生之效益。同時開發在地化之特色罐頭食品。

112年度技專校院高等教育深耕計畫-產學合作連結計畫成果(個人型)

計畫名稱：島嶼匠人

科系/計畫主持人：觀光休閒系/白如玲教授

計畫摘要：

本計畫以「島嶼匠人培訓計畫」進行高教深耕產學合作連結，其一與雙湖園水資源中心簽訂「雙湖園環境教育場域認證發與展計畫」，輔導澎湖水資源中心環境教育解說與導覽人才；其二為培育觀光酒廠觀光服務人才做準備，連結酒廠釀酒師，進行精釀啤酒實務操作，深化觀光酒廠服務體驗設計的專業職能。計畫成果共開發一款精釀啤酒、二篇專題報告、三款酒標設計。

112年度技專校院高等教育深耕計畫-產學合作連結計畫成果(個人型)

計畫名稱：複合式餐飲微型創業

科系/計畫主持人：餐旅管理系/吳菊教授

計畫摘要：

澎湖擁有吸引遊客的海鮮美食料理，一直是創造高忠誠度口碑式遊客重要的觀光資源之一，而僅有令遊客垂涎的美食料理，卻沒有搭配的上之服務品質水準，將造成吸引遊客誘因的流失，身為澎湖唯一大學的澎湖科技大學又有餐旅管理系，餐旅服務是學生必須要學習且應具備的核心能力。

透過高教深耕經費挹注，可延攬業界專家協同教學，讓學生多方面學習，在打工或建教合作的實習過程中淺移默化影響澎湖美食餐廳的業者，提升餐旅服務品質，加值美食料理相得益彰。

112年度技專校院高等教育深耕計畫-產學合作連結計畫成果(個人型)

計畫名稱：中西點心製作

科系/計畫主持人：餐旅管理系/陳立真副教授

計畫摘要：

中西點心製作是一門探討如何製作點心與創新的課程，對於將來進一步修習餐旅業相關行業或創業有莫大幫助。本課程藉由討論與教師示範引起學生廚藝創作動機，並在評鑑每組創作時，學生能欣賞別人的作品，也能提出創作理念並與大家分享心得。對於將來進一步學習與精研餐旅觀光業有莫大幫助，本課程學生學習點心與澎湖特色結合的可行性。

112年度技專校院高等教育深耕計畫-產學合作連結計畫成果(個人型)

計畫名稱：職人手作烘焙糕點

科系/計畫主持人：餐旅管理系/游凱傑專案講師

計畫摘要：

本計畫希冀藉由澎科大學生在課程引導下，透過老師課程的設計、業者的協同教學、校外參訪與教學、比賽找出創新創業的點子等多元的授課方式，讓學生善用在澎科大四年所學，並在澎湖觀光資源中發現創新創業點子的能力，從微型創業逐步擴展至品牌建立的過程。