



嘉藥餐旅系結合 USR 打造芝麻點心串聯長輩與國際生

嘉南藥理大學餐旅系畢業班同學，特別選在畢業前夕，結合「西港風·敘事雲」USR計畫，選用西港區特色農產品——芝麻為主題，於13日舉辦「芝麻特色點心烘焙體驗」活動，邀請西港區長輩與該校國際專班的越南學生，一起在校內烘焙教室動手製做「芝麻黑糖糕」、「芝麻桃酥」、「芝麻瑪德蓮」及「芝麻黑糖磚」等，富含台灣風味的糕點，除了促進世代與跨文化交流外，也讓地方特色農產轉化為溫暖人心的甜點。

本次活動以芝麻為主題，搭配黑糖與堅果等食材，設計成適合長輩牙口的甜點，首先由餐旅系學生分小組進行教學，親自帶領長輩一步步操作，長輩彷彿回到當年上課的時光，活動現場氣氛溫馨熱絡，除了傳授製作技巧，也讓參與者感受世代交流間溫暖的連結。首次親手做點心的陳阿公開心地分享，黑糖糕我平常會吃，但加芝麻這種口味是第一次，自己做甜點、還能帶回去給家人吃，真的是有滿滿成就感。

來自越南國際專班的學生表示，因為越南曾經是法國殖民地，瑪德蓮在越南很常見，但芝麻口味還是第一次嘗試，覺得很特別也很好吃，能與台灣長輩一起做點心，是一段很難忘的經驗。餐旅系黃同學說到，能在畢業前能夠參與這樣的活動，與長輩還有外籍同學一起動手做點心，從教學到互動都是難得的經驗，也讓我重新體會到餐旅專業的價值與溫度。

智慧生活學院院長薛雅明表示，此次「芝麻特色點心烘焙體驗」不僅是烘焙實作課程的延伸，更融合USR計畫精神，讓學生運用專業



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公共事務組洪瑞祥、吳尚怡
電話：(06)2664911 # 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

所學，與地方資源連結，促進不同文化與世代的交流。他強調教育不只是知識的傳遞，更是情感的連結與社會參與，未來嘉藥也將持續結合課程與地方發展，推動在地特色產業轉型與創新，實踐大學在地關懷與社會責任的核心價值。