



嘉藥餐旅系結合 U S R 跨世代跨文化交流

西港長輩與越生 做芝麻點心

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學餐旅系畢業班學生結合「西港風·敘事雲」U S R計畫，選用西港區特色農產品芝麻，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製作富含台灣風味的糕點，促進世代與跨文化交流，讓地方特色農產轉化為溫暖人心的甜點。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，包括「芝麻黑糖糕」、「芝麻桃酥」、「芝麻瑪德蓮」及「芝麻黑糖磚」等，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，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」，自己學做甜點，還能帶回去給家人吃，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；能與台灣的長輩一起做點心，是一段很難忘的經驗。



→ 西港區的長輩在嘉藥開心做點心。
(記者黃文記攝)

嘉藥餐旅系結合USR 打造芝麻點心串聯長輩與國際生

2025-05-15 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥餐旅系同學與長輩開心製作芝麻點心。照：嘉南藥理大學提供

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。

嘉藥餐旅系結合USR 打造芝麻點心串聯長輩與國際生

2025-05-15



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。

嘉藥餐旅系結合USR 打造芝麻點心串聯長輩與國際生

2025-05-15 上午 08:48 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥餐旅系同學與長輩開心製作芝麻點心。照：嘉南藥理大學提供

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。



ETtoday新聞雲



46.7K 粉絲



芝麻甜點牽起世代情！嘉藥USR體驗課長輩X越南生共創貼心滋味

ETtoday 的故事 • 4 天



芝麻甜點牽起世代情！嘉藥USR體驗課長輩X越南生共創貼心滋味

▲嘉藥餐旅系學生指導西港長輩進行芝麻點心製作，教室內洋溢溫馨氣氛。(記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

嘉南藥理大學餐旅系畢業班，結合「西港風・敘事雲」USR計畫，13日舉辦「芝麻特色點心烘焙體驗」活動，特別選用西港區在地芝麻為主角，設計出適合長輩食用的甜點配方，並邀請西港區長者及該校國際專班越南學生一同在烘焙教室實作交流，從「芝麻黑糖糕」、「芝麻桃酥」到「芝麻瑪德蓮」，烘焙出跨越世代與文化的貼心滋味。

活動現場由學生分組教學，親自帶領長輩們操作製作流程，黑糖、芝麻與堅果的香氣瀰漫整間教室。84歲的陳阿公開心分享，「黑糖糕我平常會吃，但加芝麻的口味還是第一次，自己做甜點、還能帶回去給家人吃，真的是有滿滿成就感。」

越南學生則表示，雖然在越南也常吃到法式瑪德蓮，但芝麻風味還是頭一回嘗試，覺得既特別又好吃，「能和台灣長輩一起動手做點心，是一段很難忘的經驗。」

嘉藥智慧生活學院院長薛雅明指出，此次活動不僅是餐旅系烘焙課程的延伸，更落實大學社會責任（USR）理念，鼓勵學生運用專業知能結合在地農產，深化與社區長者的情感連結，也促進國際學生理解台灣文化。他強調，未來將持續推動課程與地方發展的鏈結，協助地方產業轉型升級，落實大學在地關懷與永續發展的核心價值。

芝麻甜點牽起世代情！ 嘉藥USR體驗課長輩X越南生共創貼心滋味



▲嘉藥餐旅系學生指導西港長輩進行芝麻點心製作，教室內洋溢溫馨氣氛。（記者林東良翻攝，下同）

記者林東良／台南報導

嘉南藥理大學餐旅系畢業班，結合「西港風·敘事雲」USR計畫，13日舉辦「芝麻特色點心烘焙體驗」活動，特別選用西港區在地芝麻為主角，設計出適合長輩食用的甜點配方，並邀請西港區長者及該校國際專班越南學生一同在烘焙教室實作交流，從「芝麻黑糖糕」、「芝麻桃酥」到「芝麻瑪德蓮」，烘焙出跨越世代與文化的貼心滋味。



活動現場由學生分組教學，親自帶領長輩們操作製作流程，黑糖、芝麻與堅果的香氣瀰漫整間教室。84歲的陳阿公開心分享，「黑糖糕我平常會吃，但加芝麻的口味還是第一次，自己做甜點、還能帶回去給家人吃，真的是有滿滿成就感。」



越南學生則表示，雖然在越南也常吃到了法式瑪德蓮，但芝麻風味還是頭一回嘗試，覺得既特別又好吃，「能和台灣長輩一起動手做點心，是一段很難忘的經驗。」



嘉藥智慧生活學院院長薛雅明指出，此次活動不僅是餐旅系烘焙課程的延伸，更落實大學社會責任（USR）理念，鼓勵學生運用專業知能結合在地農產，深化與社區長者的情感連結，也促進國際學生理解台灣文化。他強調，未來將持續推動課程與地方發展的鏈結，協助地方產業轉型升級，落實大學在地關懷與永續發展的核心價值。



※本文版權所有，非經授權，不得轉載。[ETtoday著作權聲明]※

{新文#易數} (/)

芝麻甜點牽起世代情！ 嘉藥USR體驗課長輩X越南生共創貼心滋味

排行榜 (/) 事件表 (/event/) 議題表 (/topic/)

標題: 芝麻甜點牽起世代情！ 嘉藥USR體驗課長輩X越南生共創貼心滋味 

(<https://www.ettoday.net/news/20250514/2960197.htm>)



作者:

發表時間: 2025-05-14 10:50:00

嘉藥餐旅系結合USR 打造芝麻點心串聯長輩與國際生

大成報

2025-05-14 11:32



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。





2025-05-14 11:32:10 新聞來源：大成報

嘉藥餐旅系結合USR 打造芝麻點心串聯長輩與國際生



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。





新聞來源:大成報

消費生活

社會

嘉藥餐旅系結合USR 打造芝麻點心串聯長輩與國際生

新聞聯訪中心 2025-05-14



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。





地方新聞

分享：



嘉藥餐旅系結合USR 打造芝麻點心串聯長輩與國際生



【大成報記者杜忠聰 臺南報導】嘉南藥理大學餐

2025-05-14 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。





嘉藥餐旅系結合USR 打造芝麻點心串聯長輩與國際生

2025-05-14 by 新聞聯訪中心



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。





— 地方

嘉藥餐旅系結合 USR 打造芝麻點心串聯長輩與國際生



大成報

📅 5月. 14, 2025



【大成報記者杜忠聰／臺南報導】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。





首頁 > 即時

嘉藥餐旅系結合USR 打造芝麻點心串聯長輩與國際生

大成報 大成報/大成報

13 天前



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。





地方新聞



您也可能喜歡這些文章

臺南400·流動的盛宴一來辦
桌系列報導19 東香臺菜...

三總研究計畫解盲成果發表
糖尿病患佳音



中央通訊社

正在追蹤

23.1K 粉絲



嘉藥餐旅系結合USR 打造芝麻點心串聯長輩與國際生

1 週 · 已讀取 1 分鐘

(中央社訊息服務20250515 09:24:04)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。



嘉藥學生與長輩開心製作芝麻點心

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。



西港長輩開心做點心滿載而歸回家

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。



西港區長輩與嘉藥餐旅系同學跨世代交流製作芝麻系列點心

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。

2025-05-15 09:24:04 新聞來源：中央社

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。

首頁 中文稿

嘉藥餐旅系結合USR 打造芝麻點心串聯長輩與國際生

發稿時間：2025/05/15 09:24:04

(中央社訊息服務20250515 09:24:04)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。



嘉藥學生與長輩開心製作芝麻點心

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时光，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。



西港長輩開心做點心滿載而歸回家

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。



西港區長輩與嘉藥餐旅系同學跨世代交流製作芝麻系列點心

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。

[首頁](#) > [即時](#)

嘉藥餐旅系結合USR 打造芝麻點心串聯長輩與國際生

[中央社](#) [中央社/](#)

12 天前

(中央社訊息服務20250515 09:24:04)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。

P5



您也可能喜歡這些文章

西港長輩與越生 做芝麻點心



中華日報

更新於 05月14日20:48 • 發布於 05月14日20:48



西港區的長輩在嘉藥開心做點心。(記者黃文記攝)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅系畢業班學生結合「西港風·敘事雲」U S R計畫，選用西港區特色農產品芝麻，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製作富含台灣風味的糕點，促進世代與跨文化交流，讓地方特色農產轉化為溫暖人心的甜點。

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，包括「芝麻黑糖糕」、「芝麻桃酥」、「芝麻瑪德蓮」及「芝麻黑糖磚」等，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，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」，自己學做甜點，還能帶回去給家人吃，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；能與台灣的長輩一起做點心，是一段很難忘的經驗。

西港長輩與越生 做芝麻點心

LINE

CDNS E

2025年5月14日 週三 下午8:48

f

🔗

✉



西港區的長輩在嘉藥開心做點心。(記者黃文記攝)

記者黃文記仁德報導

嘉南藥理大學餐旅系畢業班學生結合「西港風·敘事雲」U S R計畫，選用西港區特色農產品芝麻，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製作富含台灣風味的糕點，促進世代與跨文化交流，讓地方特色農產轉化為溫暖人心的甜點。

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，包括「芝麻黑糖糕」、「芝麻桃酥」、「芝麻瑪德蓮」及「芝麻黑糖磚」等，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，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」，自己學做甜點，還能帶回去給家人吃，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；能與台灣的長輩一起做點心，是一段很難忘的經驗。



中華新聞雲
China Daily News



西港長輩與越生 做芝麻點心

2025-05-14 台南



西港區的長輩在嘉藥開心做點心。(記者黃文記攝)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅系畢業班學生結合「西港風·敘事雲」U S R計畫，選用西港區特色農產品芝麻，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製作富含台灣風味的糕點，促進世代與跨文化交流，讓地方特色農產轉化為溫暖人心的甜點。

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，包括「芝麻黑糖糕」、「芝麻桃酥」、「芝麻瑪德蓮」及「芝麻黑糖磚」等，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，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」，自己學做甜點，還能帶回去給家人吃，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；能與台灣的長輩一起做點心，是一段很難忘的經驗。

[← 上一篇](#)[星宇航空6月2日開航加州安大略 邀請不死鳥郭泓志...](#)[下一篇 >](#)[廟街添新裝 潮盛新莊24日時尚走秀](#)[聯絡我們](#) | [服務條款](#) | [著作權聲明](#) | [隱私權政策](#)

Copyright @ 中華日報 China Daily News

嘉藥餐旅系**USR**串聯長輩與國際生 暖心手作芝麻點心



【記者于郁金/臺南報導】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，富含臺灣風味糕點，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連結；首次親手做點心陳阿公開心地分享，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，能與臺灣長輩一起做點心，是一段很難忘經驗。

餐旅系黃同學說到，能在畢業前能夠參與這樣活動，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經驗，也讓我重新體會到餐旅專業價值與溫度。

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延伸，更融合**USR**計畫精神，讓學生運用專業所學，與地方資源連結，促進不同文化與世代交流；教育不只是知識傳遞，更是情感連結與社會參與，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核心價值。







分類：教育學術

標籤：嘉南藥理大學,

嘉藥餐旅系USR串聯長輩與國際生 暖心手作芝麻點心

綜合新聞

嘉藥餐旅系結合USR 打造芝麻點心串聯長輩與國際生

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

5月14, 2025



【快通新聞記者蔡文雄/台南報導】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。

圖說：西港區長輩與嘉藥餐旅系同學跨世代交流製作芝麻系列點心



首頁

政治

財經

社會

生活

綜合

聯絡我



綜合

嘉藥餐旅系結合 **USR** 打造芝麻點心串聯長輩與國際生

Posted By: TainanTalk 📅 5 月 15, 2025 💬 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕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。



（圖說）嘉藥餐旅系學生分小組教導長輩及越南生製作芝麻點心。
（記者鄭德政攝）

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。



（圖說）西港區長輩與嘉藥餐旅系同學跨世代交流製作芝麻系列點

心。（記者鄭德政攝）

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。



（圖說）西港區長輩與嘉藥國際生芝麻黑糖糕初體驗。（記者鄭德政攝）

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。



（圖說）西港長輩開心做點心，滿載而歸帶回家。（記者鄭德政攝）

分享此文：



請按讚：

正在載入...

ABOUT THE AUTHOR



 TainanTalk



搜尋...

近期文章

市圖公園總館推出「後青春閱讀配方」療癒課 帶樂齡族親近自然

北台南家扶為兒少發聲 用食物療癒創傷愛心守護 五心好寄家緊急召集
令 大佳里區力拚寄家不掛零

南市農地重劃區抵費地及零星集中土地順利完成開標 黃偉哲期望促進
土地利用 帶動地方農業蓬勃發展

市長黃偉哲持續推動青農返鄉政策 **114**年第**1**批市有耕地公告放租

化廢為寶 刨除瀝青混凝土再利用 產官學合作達到淨零碳排效益

分類

政治

生活

社會

綜合

財經

彙整

2025 年 5 月

2025 年 4 月

2025 年 3 月

2025 年 2 月

2025 年 1 月

2024 年 12 月

2024 年 11 月

2024 年 10 月

2024 年 9 月

2024 年 8 月

2024 年 7 月

2024 年 6 月

2024 年 5 月

2024 年 4 月

2024 年 3 月

2024 年 2 月

2024 年 1 月

2023 年 12 月

2023 年 11 月

2023 年 10 月

2023 年 9 月

2023 年 8 月

2023 年 7 月

2023 年 6 月

2023 年 5 月

2023 年 4 月

2023 年 3 月

2023 年 2 月

2023 年 1 月

2022 年 12 月

2022 年 11 月

2022 年 10 月

2022 年 9 月

2022 年 8 月

2022 年 7 月

2022 年 6 月

2022 年 5 月

2022 年 4 月

2022 年 3 月

2022 年 2 月

2022 年 1 月

2021 年 12 月

2021 年 11 月

2021 年 10 月

2021 年 9 月

2021 年 8 月

2021 年 7 月

2021 年 6 月

2021 年 5 月

2021 年 4 月

2021 年 3 月

2021 年 2 月

2021 年 1 月

2020 年 12 月

2020 年 11 月

2020 年 10 月

2020 年 9 月

2020 年 8 月

2020 年 7 月

2020 年 6 月

2020 年 5 月

2020 年 4 月

2020 年 3 月

2020 年 2 月

2020 年 1 月

2019 年 12 月

2019 年 11 月

2019 年 10 月

2019 年 9 月

2019 年 8 月

2019 年 7 月

2019 年 6 月

2019 年 5 月

2019 年 4 月

2019 年 3 月

2019 年 2 月

2019 年 1 月

2018 年 12 月

2018 年 11 月

2018 年 10 月

2018 年 9 月

2018 年 8 月

2018 年 7 月

2018 年 6 月

2018 年 5 月

2018 年 4 月

2018 年 3 月

2018 年 2 月

2018 年 1 月

2017 年 12 月

Copyright 府城人語新聞網 | Design by 黃嘉偉美學工作室 dinohappy.com

Theme: Stucco by icyNETS.

嘉藥餐旅系USR串聯長輩與國際生 暖心手作芝麻點心

勁報

2025-05-14 11:33



【勁報記者于郁金/臺南報導】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，富含臺灣風味糕點，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連結；首次親手做點心陳阿公開心地分享，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，能與臺灣長輩一起做點心，是一段很難忘經驗。

餐旅系黃同學說到，能在畢業前能夠參與這樣活動，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經驗，也讓我重新體會到餐旅專業價值與溫度。



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延伸，更融合USR計畫精神，讓學生運用專業所學，與地方資源連結，促進不同文化與世代交流；教育不只是知識傳遞，更是情感連結與社會參與，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核心價值。





嘉藥餐旅系USR串聯長輩與國際生暖心手作芝麻點心

**勁報**

更新於 05月14日11:33 • 發布於 05月14日11:33



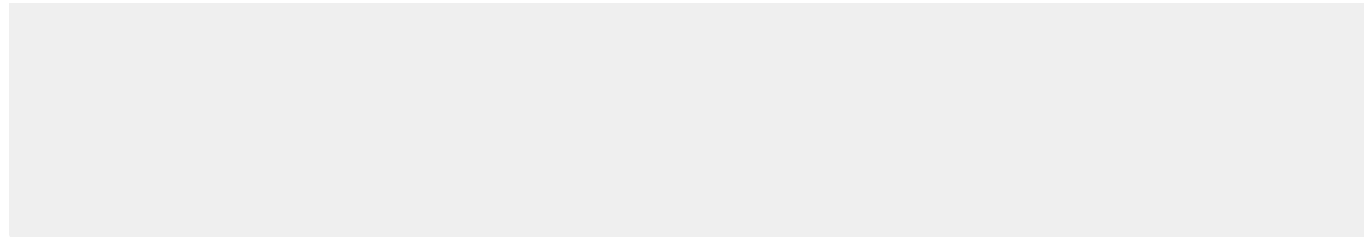
【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅系畢業班同學，特別選在畢業前夕，結合「西港風·敘事雲」USR計畫，選用西港區特色農產品—芝麻為主題，於13日舉辦「芝麻特色點心烘焙體驗」活動，邀請西港區長輩與該校國際專班的越南學生，一起在校內烘焙教室動手製做「芝麻黑糖糕」、「芝麻桃酥」、「芝麻瑪德蓮」及「芝麻黑糖磚」等，富含臺灣風味糕點，除了促進世代與跨文化交流外，也讓地方特色農產轉化為溫暖人心甜點。

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連結；首次親手做點心陳阿公開心地分享，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。

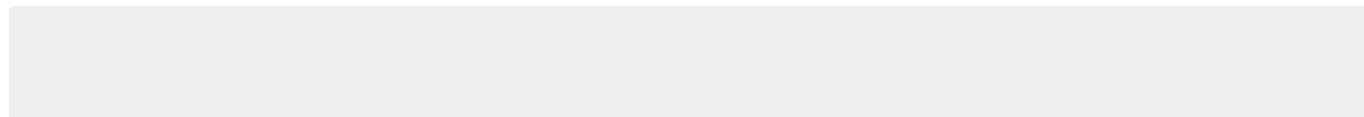
來自越南國際專班學生表示，因為越南曾經是法國殖民地，瑪德蓮在越南很常見，但芝麻口味還是第一次嘗試，覺得很特別也很好吃，能與臺灣長輩一起做點心，是一段很難忘經驗。

餐旅系黃同學說到，能在畢業前能夠參與這樣活動，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經驗，也讓我重新體會到餐旅專業價值與溫度。





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延伸，更融合USR計畫精神，讓學生運用專業所學，與地方資源連結，促進不同文化與世代交流；教育不只是知識傳遞，更是情感連結與社會參與，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核心價值。









2025-05-14 11:33:00 新聞來源：勁報

嘉藥餐旅系USR串聯長輩與國際生 暖心手作芝麻點心



【勁報記者于郁金/臺南報導】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，富含臺灣風味糕點，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

暖連結；首次親手做點心陳阿公開心地分享，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，能與臺灣長輩一起做點心，是一段很難忘經驗。

餐旅系黃同學說到，能在畢業前能夠參與這樣活動，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經驗，也讓我重新體會到餐旅專業價值與溫度。



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延伸，更融合USR計畫精神，讓學生運用專業所學，與地方資源連結，促進不同文化與世代交流；教育不只是知識傳遞，更是情感連結與社會參與，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核心價值。





政治

新聞來源:勁報

消費生活

社會

嘉藥餐旅系USR串聯長輩與國際生 暖心手作芝麻點心

新聞聯訪中心 2025-05-14



【勁報記者于郁金/臺南報導】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，富含臺灣風味糕點，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連結；首次親手做點心陳阿公開心地分享，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，能與臺灣長輩一起做點心，是一段很難忘經驗。

餐旅系黃同學說到，能在畢業前能夠參與這樣活動，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經驗，也讓我重新體會到餐旅專業價值與溫度。



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延伸，更融合USR計畫精神，讓學生運用專業所學，與地方資源連結，促進不同文化與世代交流；教育不只是知識傳遞，更是情感連結與社會參與，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核心價值。







【文化藝術】

分享：



■ 嘉藥餐旅系USR串聯長輩與國際生 暖心手作芝麻點心



2025-05-14 【勁報記者于郁金/臺南報導】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，富含臺灣風味糕點，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連結；首次親手做點心陳阿公開心地分享，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，能與臺灣長輩一起做點心，是一段很難忘經驗。

餐旅系黃同學說到，能在畢業前能夠參與這樣活動，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經驗，也讓我重新體會到餐旅專業價值與溫度。



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延伸，更融合USR計畫精神，讓學生運用專業所學，與地方資源連結，促進不同文化與世代交流；教育不只是知

識傳遞，更是情感連結與社會參與，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核心價值。



#嘉南藥理大學





嘉藥餐旅系USR串聯長輩與國際生 暖心手作芝麻點心



2025-05-14 勁報 合作媒體



【勁報記者于郁金/臺南報導】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，富含臺灣風味糕點，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連結；首次親手做點心陳阿公開心地分享，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，能與臺灣長輩一起做點心，是一段很難忘經驗。

餐旅系黃同學說到，能在畢業前能夠參與這樣活動，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經驗，也讓我重新體會到餐旅專業價值與溫度。



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延伸，更融合USR計畫精神，讓學生運用專業所學，與地方資源連結，促進不同文化與世代交流；教育不只是知識傳遞，更是情感連結與社會參與，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核心價值。







嘉藥餐旅系USR串聯長輩與國際生 暖心手作芝麻點心

2025-05-14 by 新聞聯訪中心



【勁報記者于郁金/臺南報導】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，富含臺灣風味糕點，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連結；首次親手做點心陳阿公開心地分享，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，能與臺灣長輩一起做點心，是一段很難忘經驗。

餐旅系黃同學說到，能在畢業前能夠參與這樣活動，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經驗，也讓我重新體會到餐旅專業價值與溫度。



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延伸，更融合USR計畫精神，讓學生運用專業所學，與地方資源連結，促進不同文化與世代交流；教育不只是知識傳遞，更是情感連結與社會參與，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核心價值。





— 生活

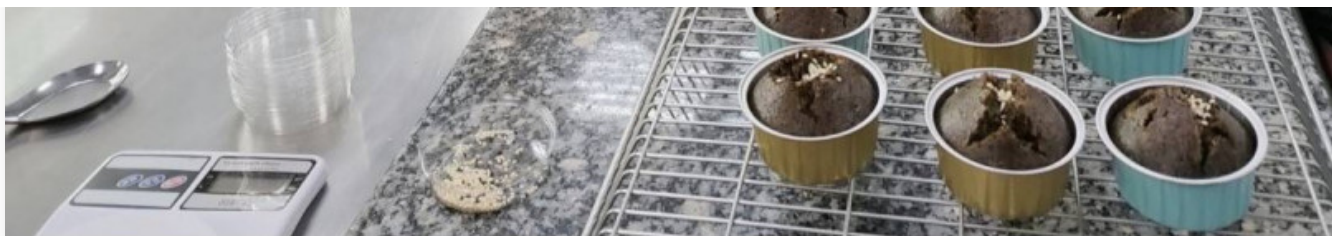
嘉藥餐旅系 USR 串聯長輩與國際生 暖心手作芝麻點心



勁報

📅 5月. 14, 2025





【勁報記者于郁金 / 臺南報導】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，富含臺灣風味糕點，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連結；首次親手做點心陳阿公開心地分享，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，能與臺灣長輩一起做點心，是一段很難忘經驗。

餐旅系黃同學說到，能在畢業前能夠參與這樣活動，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經驗，也讓我重新體會到餐旅專業價值與溫度。





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延伸，更融合 USR 計畫精神，讓學生運用專業所學，與地方資源連結，促進不同文化與世代交流；教育不只是知識傳遞，更是情感連結與社會參與，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核心價值。





首頁 > 即時

嘉藥餐旅系USR串聯長輩與國際生 暖心手作芝麻點心

勁報 勁報/ 勁報

13 天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】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，富含臺灣風味糕點，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連結；首次親手做點心陳阿公開心地分享，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，能與臺灣長輩一起做點心，是一段很難忘經驗。

餐旅系黃同學說到，能在畢業前能夠參與這樣活動，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經驗，也讓我重新體會到餐旅專業價值與溫度。



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延伸，更融合USR計畫精神，讓學生運用專業所學，與地方資源連結，促進不同文化與世代交流；教育不只是知識傳遞，更是情感連結與社會參與，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核心價值。







文化藝術



您也可能喜歡這些文章

翁佳音》錢幣看歷史

嘉藥餐旅系結合USR 打造芝麻點心串聯長輩與國際生



2025-05-14 點閱數：68,615



圖：嘉南藥理大學舉辦「芝麻特色點心烘焙體驗」，西港長輩開心做點心滿載而歸回家。（記者黃鐘毅 / 翻攝）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】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，選用西港區農產品 - 芝麻為主題，舉辦「芝麻特色點心烘焙體驗」活動，邀請西港區長輩與越南學生，一起動手製做「芝麻黑糖糕」、「芝麻桃酥」、「芝麻瑪德蓮」及「芝麻黑糖

磚」等，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。

這次活動以「芝麻街」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，帶領長輩一步步操作，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。



圖：嘉藥餐旅系學生教導長輩及越南生開心製作芝麻點心。（記者黃鐘毅 / 翻攝）

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，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。



NEWS

★★★★★

「芝」心交流！嘉藥餐旅系結合USR 以芝麻點心聯結長輩與國際生

2025/05/22 陳遍綠 482

嘉南藥理大學餐旅系畢業班學生於日前舉辦「芝麻特色點心烘焙體驗」活動。該活動結合「西港風・敘事雲」USR計畫，以西港區特產「芝麻」為主題，邀請西港區長輩與該校國際專班的越南學生，共同製作「芝麻黑糖糕」、「芝麻桃酥」、「芝麻瑪德蓮」及「芝麻黑糖磚」等結合台灣風味又適合長輩牙口的甜點。除了促進世代與跨文化交流，也讓地方特色農產化為溫暖人心的甜點。



▲西港區長輩與國際生芝麻黑糖糕初體驗

現場由餐旅系學生分組，帶領長輩一步步操作與教學，氣氛溫馨熱絡，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！」



▲西港長輩開心做點心滿載而歸回家

國際專班的越南學生表示：「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、很好吃，能與台灣長輩一起做點心，是一段很難忘的經驗。」



▲嘉藥餐旅系學生分小組教導長輩及越南生製作芝麻點心

餐旅系黃同學說到：「能在畢業前與長輩和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。」



▲嘉藥學生與長輩開心製作芝麻點心

智慧生活學院院長薛雅明表示，此次活動不僅是烘焙實作課程的延伸，更融合USR計畫精神，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。



▲西港區長輩與嘉藥餐旅系同學跨世代交流製作芝麻系列點心