



南附新訊 110 期

115 年 06 月 24 日

南大附中的大小事

發行單位：國立臺南大學附中
發行地址：台南市永康區中山南路948號



食品學程師生榮獲 115 年全國高級中等學校專題實作及創意競賽佳績

食品學程 308 班林宸暄、吳宥勳及蔡紘瑋同學在食品群複賽中獲得佳作；208 班林芯妤及洪儷真同學則在農業群複賽中脫穎而出，榮獲優勝。



308 班同學的專題競賽主題為「同軸反轉打蛋器」，研究方向是設計出一款不需依賴電力、兼具高效能的創新型手持打蛋器。他們提出同軸反轉的機

械構想，透過同軸反向旋轉所產生的劇烈渦流效應，增強攪拌力道，使蛋白打發更快速均勻，有效縮短操作時間並減輕操作者負擔。同學們先以繪圖軟體



設計電子圖面，再透過 CNC 車床及銑床機操作，並利用焊接工具完成組裝，最終製作出具備實用功能的打蛋器。經實際測試，該打蛋器能快速打發蛋白，對於追求品質與效率的烘焙愛好者而言，是一項極具價值的工具。

208 班同學的專題競賽主題為「我『殼』以『蔗』樣做-農牧再生資源開發高齡友善甜點」。研究以高齡者的角度為出發點，考量咀嚼、吞嚥及消化等問題，並結合農牧再生資源-雞蛋殼與甘蔗渣的利用，

製作出適合高齡者食用的友善甜點。實驗過程中添加適當比例的植物膠，使布



丁質地柔軟、易於吞嚥；經處理的蛋殼粉可作為鈣質來源，補充高齡者常見的鈣攝取不足問題，有助於骨骼健康；同時利用妥善處理的甘蔗渣作為膳食纖維來源，搭配益生菌的添加，維持腸道益生菌活



性，確保營養與食用安全皆符合高齡者需求。

本次專題研究歷時一整個學期，參賽師生利用課餘時間進行探討，甚至在週六、週日返校進行專題實作及討論，展現高度的投入與熱忱。由李承穎老師細心指導，將農業與食品科學知識技能融入研究過程，協助同學在競賽中取得佳績。獲獎同學們表示，雖然研究過程中遇到許多挑戰，但在老師的指導與團隊合作下，逐步克服困難，並在過程中學習到許多寶貴的知識與技能。能夠在全國競賽中獲得肯定，讓他們深感榮幸與喜悅，也更加堅定了未來持續鑽研食品與農業領域的決心。

同學們在專題競賽中展現了專業知識、創意思維與團隊合作精神，這不僅是學校教育成果的展現，更是同學們努力不懈的最佳證明。此次成果不僅彰顯了同學們的專業能力與團隊合作精神，也展現了南大附中在農業與食品教育領域的深厚實力。



園藝學程攜手永康區農會推廣臺灣原生植物展現學習成果深化環境教育

園藝學程於 6 月 6 日受邀參與永康區農會「歡慶 100 周年農民節暨永鮮農甜展售館周年慶展售活動」，以及 6 月 16 日永康區農會龍潭



園藝學程學生向參與民眾解說臺灣原生植物的特色，並透過贈送原生植物苗木推廣在地植物保育與環境教育理念。

原生植物的生態特性、生活應用及環境價值，吸引眾多民眾駐足參觀與交流。

學生們表示，從課堂上的植物辨識、育苗管理到實際走入社區推廣，讓他們更深刻體會原生植物保育的重要性，也學習如何將專業知識轉化為淺顯易懂的解說內容。透過與民眾互動，不僅提升口語表達與溝通能力，更建立服務社會與關懷環境的責任感。

除原生植物推廣外，活動現場亦展示學生平日課程培育的園藝作品，其中包含鹿角蕨及水苔球等觀葉植物，展現學生在植物栽培與管理方面的學習成果，吸引許多民眾駐足欣賞與交流。

分部「歡慶 100 周年農民節系列活動」，由師生共同設置展示攤位，並透過贈送臺灣原生植物苗木的方式，向民眾推廣臺灣在地植物。活動中學生主動擔任解說員，介紹

學生透過實際展示與解說，不僅分享學習成果，也讓社區民眾看見園藝教育的多元面向與價值。

南大附中園藝與休閒學程表示，未來將持續結合課程教學、社區服務及產學合作資源，深



楊承翰同學於活動現場展示自行栽培的鹿角蕨，向民眾分享植物栽培經驗與園藝學習成果。



化學生專業實作能力與環境永續素養，並透過更多元的推廣活動，讓臺灣原生植物保育觀念向下扎根，共同營造友善且永續的生活環境。

園藝與休閒學程師生展示原生植物推廣成果及園藝實作作品，展現學生專業能力與學習成果。