

## 學生專業共同學習小組 成果報告書

填表日期：2021 年 06 月 20 日

<b>小組名稱</b>	摻摻茶餐室 Campur Campur Kopitiam				
<b>學習主題</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 各式競賽 <input type="checkbox"/> 專業證照 <input type="checkbox"/> 科技部計畫 <input type="checkbox"/> 教師檢定 <input type="checkbox"/> 研究所考試 <input type="checkbox"/> 公職考試				
<b>指導老師</b>	劉淳泓老師				
成員總人數總計 <u>6</u> 人 (大學部成員人 <u>5</u> 人，碩士班成員人數 <u>1</u> 人)					
<b>組長姓名</b>	陳O敏	<b>組長連絡電話</b>			
<b>組長電子信箱</b>	s4113010@gmail.com				
成員姓名		學號	系所名稱	學級	備註
1	陳O敏	10500000	數媒四	<input checked="" type="checkbox"/> 大學部 <input type="checkbox"/> 研究所	
2	黃O景	10600000	教育四	<input checked="" type="checkbox"/> 大學部 <input type="checkbox"/> 研究所	
3	楊O環	10600000	體育四	<input checked="" type="checkbox"/> 大學部 <input type="checkbox"/> 研究所	
4	李O怡	10600000	生科四	<input checked="" type="checkbox"/> 大學部 <input type="checkbox"/> 研究所	
5	鄧O怡	10700000	教育三	<input checked="" type="checkbox"/> 大學部 <input type="checkbox"/> 研究所	
6	李O勝	10800000	資管碩二	<input type="checkbox"/> 大學部 <input checked="" type="checkbox"/> 研究所	

## 學生專業共同學習小組成果報告

### 成立宗旨 【註：字數需超過 200 字】

(請說明組成學習小組的起源，以及成立之宗旨、目的、特色，請詳述。)

#### ● 學習小組的成立

本團隊由來自不同科系的同學所組成，彼此的共同點是來自馬來西亞，在疫情影響下，彼此都很想念家鄉的味道，其中就是馬來西亞的抹醬——咖央醬。

為了與大家一起分享，讓不能回鄉的遊子們或是在台灣的人民不用出國即可品嚐到咖央醬，而創立了【摻摻茶餐室 Campur Campur Kopitiam】。

本店取名為【摻摻茶餐室 Campur Campur Kopitiam】的“摻摻；馬來語 campur”有“混合”之意。什麼都要、什麼都有、不純粹、混合起來的意思。除了有咖央醬將材料混合製作而成的含義，也代表著我們這群聚集馬來西亞各籍貫：客家、潮州、廣東及福建人！

#### ● 主題設定與特色

除了思念，也受到在台東的四年，被台東在地化產品有所感觸，如果說到台東就會想到小米、紅藜等相關的產品。因此在學期初開始就有在發想，如果是說到馬來西亞，會想到什麼產品作為代表，同時也是我可以藉由這個產品去介紹馬來西亞。

在馬來西亞一個富有多元文化的國家，美食也相當的多。從馬來餐、中餐、西餐、印度餐，統統都有，具有的特色就是透過多元族群文化的交雜。每個人、每個家庭、每個族群，所做出的同一種食物，都會有各自的風味。

咖央醬也是如此，在咖央醬的配方當中，就像可口可樂一樣，握在少數人的手中，堪稱神秘食譜之一。但是隨著文化與時代的改變，咖央醬也隨之創造出了不同的風味與口感，例如稠狀、液狀；是使用黑糖、焦糖還是椰糖；雞蛋、鴨蛋，同一種食物不同的食材，成品都會有不同的甜度與香氣。因此每一家的咖央醬都會擁有屬於他們的獨有特色。也有一些運用了不同的食材製作南瓜、焦糖、香草口味。因此決定使用咖央醬作為包裝設計的產品目標。

#### ● 共同學習內容

- a. 伴手禮盒設計：將咖央醬分為原味以及斑斕味兩種口味，組合以及附加價值產品成為伴手禮。
- b. 手作咖央醬：對於食物的講究，希望以安全不添加防腐劑、色素以及香精。讓大家有機會吃 到最天然、最安心的美食為目的。
- c. 實務擺攤：透過擺攤的方式，分享手作的咖央醬給大家

共學時間		共學地點	預定進度	實際進度
1	3/20	教室	確認主題與內容	完成 分工與目標 完成 市場包裝調查與分析
2	3/24	住宅	上傳 3 月成果、簽到表	OK
3	3/31	教室	企劃書第二章：市場分析：競品分析、十字意向分析、SWOT、評價構造分析	完成 市場、競品等分析的企劃書 進行 產品原材料的來源於討論 進行 斑蘭葉種植與土質的研究
4	4/7	教室	設計提案一：品牌定位、形象設計、包裝設計、周邊項目	完成 品牌定位、視覺形象設計 提前完成 產品的包裝設計提案 提前進行 產品製作的食材採購
5	4/21	教室	設計提案二：形象設計、包裝設計、周邊項目	完成 產品製作 提前完成 產品包裝的製作
6	4/24	住宅	上傳 4 月成果、簽到表	OK
7	5/5	教室	產出作品進度一：開始製作及產出包裝盒、周邊、logo 腳本；報名擺攤名額	提前完成 進行擺攤的籌備 完成 食材的備料工作
8	5/19	教室	完成設計圖，製作展示模型	提前完成 擺攤的實作進行 ** 5 月份擺攤經驗 2 場 **
9	5/24	住宅	上傳 5 月成果、簽到表	OK
10	6/2	TT Fun	拍攝品牌宣傳影片、海報等	疫情影響 改做線上討論包裝設計競賽的規則與需求
11	6/9	住宅	擺攤前一周籌備、備料	疫情影響 居家進行包裝的形象宣傳照片拍攝
12	6/14	連假	擺攤販售咖央醬麵包，推廣娘惹美食	提前完成 包裝設計競賽之報名以及投稿
13	6/21	住宅	期末考，成果發表展示；完成企劃書與簡報、宣傳海報、廣告影片、展示品及周邊產品 報名 2021 taiwan top star 包裝設計類競賽	提前完成 6 月份活動記錄表及成果報告書
14	6/24	住宅	上傳 6 月成果、簽到表	

**學習成果量化成效 ( 需佐證相關資料 )**  
(請依照實際規劃填報，若無規劃之項目，請填入 N/A)

項目	達成值	項目	達成值
競賽參賽數/或獎數	參賽	公職考試報考人次	N/A
師院大會考平均分數	N/A	研究所報考人次/錄取人次	N/A
專業證照報考人次/通過數	N/A	大專生科技部計畫申請數/通過數	N/A

**執行成果 【註：字數需超過 1000 字】**

( 請說明參與共學小組在規畫下的分享討論過程，對於成員之實際裨益，及能提供其他學生觀摩之處。 )

● **不同專業背景的團隊合作**

本團隊成員皆就讀國立臺東大學，來自不同科系，不同州屬的馬來西亞僑生組成。雖然都來自同一個馬來西亞，但每一個地區的文化特色以及每個人的個性都不一樣，所擁有的專長領域專業也不一樣。在共同學習小組讓我們發揮到了合作精神，讓我們除了聚在一起互相學習為共同的目標努力，利用每個人自己的專長及優勢，完成同一件事情，過程中也會是大家彼此互相認識的一個好機會。

● **共識以及團隊認同感**

由於都來自不同背景 ( 數媒系、教育系、資管系、體育系、生科系 )，所以在團隊合作上，大家都發揮得很好，也會是團隊的優勢，因為我們從品牌包裝設計>實務擺攤市集>食材與財務的管控>創意的行銷宣傳銷售，都是團隊成員具備的優勢條件。但是最主要還是大家對於，團隊目標都有一個共識以及認同感，大家都得到或完成這一件事情，才會積極的參與其中。

● **集思廣益，讓作品更好**

聚在一起討論可以發揮到大家不同專業背景的思維思考模式，從中形成不同的創意性發想，得到更多的想法以及創新創意的好點子。雖然有時候難免會出現意見不相同的時候，但是換另外一種角度思考，相對也算是對作品改善的建議，因為作品展示出來接觸到的人更是形形色色，大家對於這樣作品的看法也會有所不同。所以在討論過程中，可能當事者未想到的問題，別人想到了就可以當做是問題的參考。面面俱到，讓作品變得更好。

● **有效進度完成作業**

共同學習小組能夠聚集組員現場一起學習和討論、實體實作或者一起討論，可以有效地讓大家提出疑問以及當下討論問題並且解決問題的困惑。減少了單獨一個人作業時遇到問題解決問題的時間，同時也有效率的提高小組完成作業的進度。

**優點：**

**1. 節省時間**

- 集思廣益，運用大家不同的思考模式思維，形成不同的創意性發想，得到更多的想法以及創新創意的好點子。
- 共同學習小組能夠聚集組員現場一起學習討論、實體實作或者一起討論，可以有效地讓大家提出疑問以及當下討論問題並且解決問題的困惑。減少了單獨一個人作業時遇到問題解決問題的時間，同時也有效率的提高小組對於學習的興趣。
- 小組討論時，如果遇到比較複雜的問題，可分頭對問題做思考以及解決，再一起進行問題的結果。節省鬼打牆的無限循環以及思考精力

**2. 學習更多**

- 共同學習小組面對面的交流方式，可以更有效的讓同學們每位同學都有發表自己觀點與看法的機會，同時學習聆聽不同人以及不同思維思考的方式，達到【給予&收穫】。
- 同學之間來自不同的科系以及專長。在討論的過程中，能夠讓同學們在提出觀點以及想法的時候，得到更多不是自己專業以外的知識。
- 另外小組的討論也鼓勵大家勇於發表自己的看法，以培養語言的表達能力。

**3. 團隊合作**

- 同學們有更多互動的討論時間，透過討論過程讓彼此更加了解大家各自的想法以及做事風格，有利於小組往後合作共事的相處，避免往後因意見不合而不悅。
- 整組一起學習的方式，主動性和積極性增強，讓不願意思考的同學也備受學習的氣氛感染而開始學習。
- 可以互相鞭策，相互的幫助與支持，增加小組之間的感情以及培養合作的精神，與此同時在換了的氣氛下完成學習的目標。

**缺點：**

- 小組人數過多，建議可以減少至 4 人-8 人一組，需要互相調整一起討論的時間較困難
- 小組討論時，如果引起同學間的意見不合，需要有一位負責人負責調解討論氣氛
- 每一次的學習都有一個學習或討論的中心，需要事先準備，才不會出現拖拉的現象

● **完成所有的討論以及製作**

以包裝設計作為我們小組的最總目標，過程中從品牌的包裝設計規劃開始到產品內容的製作，包含品牌規劃、視覺設計、網路宣傳、技術製作等我們小組一手包辦。有效利用了大家的學習以及專長製作出馬來西亞的咖央醬以及伴手禮盒的設計。

咖央醬 100%純手工製作熬煮，無添加防腐劑、人工色素以及香精，對消費者健康無負擔。另外也為產品的伴手禮盒進行宣傳照的拍攝，有利於競賽報名的示意展示以及未來網路粉絲專頁宣傳的圖文運用。

- **完成 2021 Taiwan Top Star 包裝設計競賽報名**

完成了咖央醬的零售產品以及伴手禮禮盒的包裝設計競賽，於 2021 年 6 月 22 日線上報名成功，目前等待 8/30 日的入圍公告。除此之外，在剩餘的時間也會尋找其他的競賽進行投稿報名。

- **其產品的後續衍生性，完成實地擺攤的活動**

馬來西亞咖央醬作為擺攤的明新商品，搭配馬來西亞的飲品以及烤吐司一同販售，在 4 月份和 5 月份在邱台東糖廠文創園去進行擺攤。擺攤前，我們團隊也在各個社交網站（facebook、instagram）上進行 PO 文宣傳。預告擺攤的資訊以吸引大家慕名而來。

- **未來發展**

由於疫情嚴峻，人人居家防疫，因此團隊也同步上架蝦皮購物網站，在未來也希望上架更多的購物網站，例如全家好賣家、7-11 賣貨便、Pinkoi 亞洲領先設計購物網站。與此同時也希望在台東拓展銷售，也在 line 群組發起團購。

### 成員心得分享

【註：每位成員均需有心得分享，總字數需超過 2000 字】

#### 陳〇敏

一開始想要為台灣人介紹馬來西亞，左思右想最後我決定用 kaya 醬作為我和台灣人介紹馬來西亞的一個管道。因為 kaya 醬在馬來西亞是一種傳統的吐司抹醬，只要是去到馬來西亞的早餐廳就能吃到，也會愛上它。然後目前也沒有人製作 kaya 醬的伴手禮，但是很多外國人都會買回去當做伴手禮或者是自己吃，所以有了幫他製作伴手禮包裝的想法。於是我召集了所有馬來西亞的僑生朋友們，一起加入我的小組，一起為這個抹醬發展。所以為了有更好的推展效果，我找了具有設計能力、行銷企劃、技術之作、網路資訊以及財務管理能力的朋友。一同把 kaya 醬帶到台灣分享給大家。

在整個小組內我一樣主要是負責團隊內的一些整體規劃，帶領大家從品牌的設計規劃、產品的技術製作、產品的文案網路行銷宣傳、攤位場地洽談和經費的管理，讓整個團隊集結在一起，以達到我們的目標效果。

過程中除了每月份的共同小組討論時間，也學習有效地如何分配大家的工作以及進度，除了更有效率的完成工作，同時也讓我累積領導團隊的能力，以及如何讓大家相處融洽以至培養大家的合作精神。

對於品牌設計規劃，從設計風格開始的討論到後面的產出，過程中從小組獲得了很多不同角度的觀點以及看法。讓我在設計這個部分有很大的幫助，雖然設計還有需要加強的地方，但是大家給予的意見都是作品更好的改進。希望透過這次的競賽，可以獲得評審的講評以獲得改進的機會，讓我在設計上獲得了更多的實作經驗。

## 鄧〇怡

在這學期裡面，我在家裡種植了好幾株的香蘭葉，雖然我的工作看起來和其他人比較，簡單許多但是在台灣尋找這個東南亞的植物的確有點困難。所幸靠著大家一起的互相幫忙，最後在網路上找到了有在種植香蘭葉的店家，於是溝通後決定買一些回到台東種植。但是香蘭葉對於土壤的要求，也算是研究了好久，因為土壤濕氣、天氣等因素都會影響香蘭葉的成長。香蘭葉是不能離開水和太陽的植物，所以環境很重要。過程中難題是難免的所以第一次種植時，土壤太多石子及太乾，我為大家安排了澆水的時間，但還是都無法加強土壤的水份，所以把兩株香蘭種死了。吸取了教訓之後決定購買一個大盆及培植土，在我細心的照顧下香蘭葉終於有所成長，目前也完好無損的在陽台。像我的小孩一樣細心照顧。

## 李〇勝

我主要負責團隊的擺攤場地洽談以及攤位的管理經營。從場地勘察、與主辦單位洽談都非常順利，最後我們選擇了台東糖廠的吧檯出售我們的產品。團隊在第一次擺攤的時候，前期較沒有太大的困難，但是唯一的困難點在於，販售的產品是食品類，且壽命期較短，人流量會直接影響所備的產品數量以及食材的份量，才不會造成食材過盛的問題。有了第一次擺攤的經驗，評估了第二次擺攤的人潮，決定減少我們出攤時的食材量，以避免浪費。但第三次擺攤的機會，主辦單位聯合知名音樂團體的演出，預估人流會比之前的兩場來得多，只可惜由於疫情的升溫而被迫取消。但希望未來除了繼續在糖廠擺攤，也希望可以帶團隊加入台東鐵花村市集，或者到外縣市的市集出攤。

## 楊〇璟

團隊的網路宣傳以及粉專都由我經營管理。因為現今的人們都離不開網路，除了人與人的傳統紙本宣傳及海報張貼以外，也不可缺少網路的宣傳力量。所以我打算利用網路的購物平台銷售商品及收集顧客們的反饋。也因為現在疫情的嚴峻，居家防疫的生活大大增加了網路購物的消費者。所以我們在蝦皮購物平台上上架了產品，讓顧客不需要到台東或者市集就能夠買到我們的產品。對於這兩個月來的宣傳效果，我們的咖央醬銷售量已售出不少，目前也有固定的客源。未來希望可以繼續發想創意的點子，繼續做宣傳，未來可能在網路上增加馬來西亞文化相關的文章以及馬來語的教學。

## 李〇怡

第一次在團隊裡面擔任財務的工作，也第一次參與包裝設計的比賽，這一次的小組參與讓我收穫很多，也第一次了解包裝設計的整個設計過程，原來是需要花那麼多的耐心以及用心。在和印刷廠進行比價的時候，從中了解到每一家的印刷價格和品質都有所差距，我要幫助團隊，可以獲得最划算的價格以及最好的品質的包裝展示印刷品。另外因為我也是生科系背景，也對植物有所了解，所以除了對食材的選擇，我和俊景也一同研究食材的比例調整。看看用什麼食材才可以做出最道地而且又符合台灣人的口味。

## 黃○景

咖央醬在馬來西亞是一個著名的傳統吐司抹醬，因為疫情沒辦法回家的我們，每一天的早上都想要來一份咖央醬，所以我們決定用我們所喜歡的咖央醬，設計成為伴手禮參加比賽，同時進行擺攤分享給大家，一舉兩得。咖央醬在馬來西亞有兩種口味，椰糖原味以及香蘭葉口味，因為日誌時代族群的遷移到東南亞，造就了現在多元文化的馬來西亞，因此在不同戶籍文化特色的影響下，每一家每一戶人製作出來的咖央醬都會有所不同。所以我們在台灣找了很多的食材進行研究，剛開始的時候過程並不是很順利，但是經過了我們大家的改良之後，才有了今天的成果。過程中雖然有很多不同的意見及爭吵，但是我們最後還是達成了共識一同完成我們的產品。我覺得在這過程中每一個人都有著自己的崗位。除此之外，也要付出團隊的合作，像是負責網絡宣傳的同學需要給予回報，因為有一些顧客認為咖央醬的椰子味太過濃郁，不太喜歡，所以我們也想要研究一款新口味，希望可以照顧到不喜歡椰子味的顧客也可以享受到我們的咖央醬。

### 未來是否會再參與專業共同學習小組之申請（組長填寫）

- |  |   |   |                            |
|--|---|---|----------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> 是， | <input type="checkbox"/> 會以目前成員為主，再選讀其他主題 | <input checked="" type="checkbox"/> 會再邀請其他成員，選讀其他主題 | <input type="checkbox"/> 否 |
|  | <input type="checkbox"/> 會以目前成員為主，選讀相同主題  | <input type="checkbox"/> 會再邀請其他成員，選讀相同主題            |                            |



## 學生專業共同學習小組 共學紀錄

共學日期：2021年4月11日

地點：東海國宅

照片敘述：

1. 進行食材的採購以及食材備料（椰漿、糖、雞蛋、香蘭葉等）
2. 進行產品咖央醬的製作以及完成玻璃裝罐
3. 進行抹醬塗抹烤吐司試吃味道，並且進行口味調整



共學日期：2021年5月1日

地點：東海國宅

照片敘述：

1. 進行5月份團隊第一次擺攤的行前會
2. 討論擺攤的攤位設計、商品擺設設計規劃、商品行銷規劃等
3. 攤位佈置道具準備、商品製作與包裝、宣傳照片拍攝等工作



移移茶肆  
Loving Coffee Pursuing

## 學生專業共同學習小組 共學紀錄

共學日期：2021年5月1日

地點：台東糖廠

照片敘述：

1. 在台東糖廠進行第一的擺攤實務（位置不同）
2. 攤位的設計實作、商品的排列
3. 販售商品、咖央醬、烤吐司、為顧客解說產品



共學日期：2021年5月7日

地點：臺東市糖廠文化園區

照片敘述：

1. 在台東糖廠進行第一的擺攤實務（位置不同）
2. 攤位的設計實作、商品的排列

販售商品、咖央醬、烤吐司、為顧客解說產品



共學日期：2021年6月8日

地點：東海國宅

照片敘述：

1. 製作 kaya 成品及產品道具的製作
2. 討論及進行佈景的動作，作為產品拍攝的背景，運用綠復古色系帶出傳統天然及古早味的風格



共學日期：2021年6月10日

地點：東海國宅

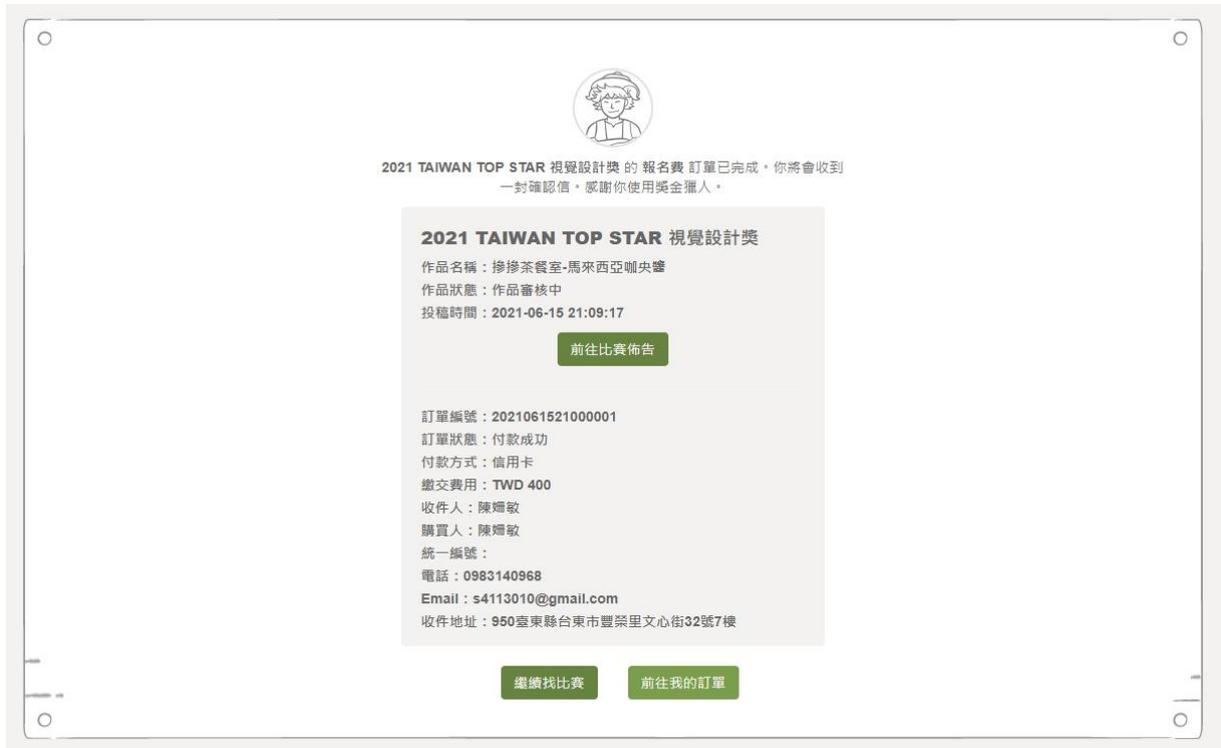
照片敘述：

1. 經營 Facebook 粉絲專頁
2. 對拍攝的照片進行修圖調色
3. 進行參賽 2021 taiwan top star 的海報進行排版、完成報名手續報名及繳費



## 佐證資料

( 說明：如是申請各式競賽、專業證照考試、公職考試、研究所考試等小組需於檢附報名資料、准考證或通過成績單；申請科技部計畫小組需檢附申請計畫之初稿；教師檢定小組屆時需檢附師範學院會考成績或者前後測成績。 )





咖央醬是馬來西亞常見的傳統抹醬，由椰漿、椰糖、雞蛋、斑蘭純手工慢熬煮製成，無添加防腐劑、人工色素及香精。一般吃法是：把吐司烤的酥脆或將吐司蒸軟後，搭配一層KAYA，再加上一層有鹽奶油。是東南亞星馬一帶最道地的吃法。

本產品為展現馬來西亞在地獨有的特色風格，選用馬來西亞馬來蠟染作為玻璃罐的封口包裝，帶出具有代表性的在地化之藝術文化。整體特採用復古、天然的大地森林色系作為，營造天然食材與傳統的古早味。

除了單品銷售，同時也有推出零售禮盒，兩種口味為小罐裝一組搭配本店限定鏤雕小抹醬刀，兩個口味讓消費者一次夠足且送禮自用兩相宜。禮盒內附上一張小卡片簡單說明食用方法以及抹醬成份，讓第一次品嚐或收到禮盒的朋友了解抹醬。

作品名稱 | 摺茶餐室 馬來西亞咖央醬大眾零售商品包裝設計

禮盒包裝 | 公版 牛皮無印紙盒(日本底) - NO. 25

禮盒尺寸 | 160\*125\*60mm

封條材質 | 雪銅紙 128P

封條尺寸 | 230\*80mm

商品包裝 | 60ml 玻璃罐、95\*95mm 蠟染封口紙、不鏽鋼抹醬刀

商品尺寸 | 60\*54mm



選用馬來西亞蠟染作為玻璃罐封口，帶出其代表性在地化之文化藝術

小卡片  
簡單介紹  
食用方法及成份

本店限定的抹醬刀  
小巧可愛且符合小  
罐裝的容器尺寸

在家也能自己DIY動手做  
早餐或下午茶

整體風格採用復古、天然大地色系  
營造出天然材料製作、帶出傳統的古早味手作感

兩種口味分裝小罐  
精緻且兩個口味一次滿足  
送禮自用兩相宜