

輔仁大學社會學系學生自主學習計畫成果報告書

計畫申請人	趙慧瑩	計畫核定金額	5,000 元
計畫名稱	果園勞動合作社		
執行期間	106 年 4 月 15 日至 106 年 7 月 15 日		
預計成效	☆認識與學習「勞動合作社」概念。 ☆期望透過「果園勞動合作社」學習分工合作。 ☆建置「果園勞動合作社」財務管理、材料採購。 ☆建置「果園勞動合作社」臉書與粉絲專頁。 ☆設計印製「果園勞動合作社」做麵包宣傳海報。 ☆運用時下流行的直播、拍照、打卡宣傳果園。 ☆鼓勵社員撰寫做麵包心得，分享於臉書，按讚。 ☆鼓勵社員撰寫做麵包心得，分享於粉絲專頁。 ☆拍攝「果園勞動合作社」做麵包教學影片(一般)。 ☆拍攝「果園勞動合作社」做麵包教學影片(特色)。 ☆期望能夠在三個月招募到 150 位社員。 ☆期望能夠在三個月鼓勵社員體驗動手做麵包。		

實際成果	☆認識與學習「勞動合作社」概念。 ☆期望透過「果園勞動合作社」學習分工合作。 ☆建置「果園勞動合作社」財務管理、材料採購。 ☆建置「果園勞動合作社」臉書與粉絲專頁。 ☆設計印製「果園勞動合作社」做麵包宣傳海報。 ☆運用時下流行的直播、拍照、打卡宣傳果園。 ☆鼓勵社員撰寫做麵包心得，分享於臉書，按讚。 ☆鼓勵社員撰寫做麵包心得，分享於粉絲專頁。 ☆拍攝「果園勞動合作社」做麵包教學影片(一般)。 ☆拍攝「果園勞動合作社」做麵包教學影片(特色)。 ☆期望能夠在三個月招募到 150 位社員。 ☆期望能夠在三個月鼓勵社員體驗動手做麵包。 註：尚未達到原訂目標—藍色標示
-------------	---

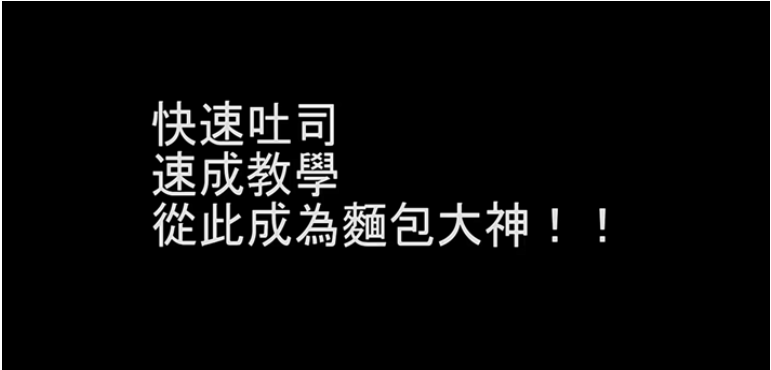
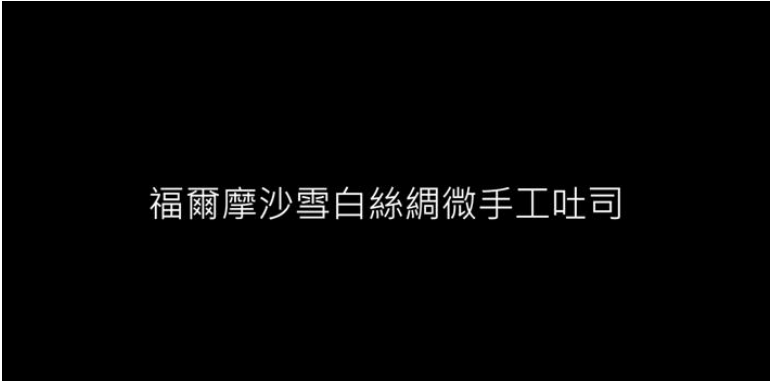
「果園勞動合作社」臉書與粉絲專頁



「果園勞動合作社」做麵包宣傳海報

實際成果



實際成果	「果園勞動合作社」做麵包教學影片(一般版)  https://www.facebook.com/pg/fjugy/videos/?ref=page_internal 「果園勞動合作社」做麵包教學影片(搞笑版)  https://drive.google.com/file/d/0B7hhcnj1erEOZ0JSMFJvUGtJa28/view
-------------	--

106.3.21.

社會系「勞動社會學」修課同學上課情形



實際成果

106.3.21.

社會系四年級趙慧瑩



106.5.10.

宗教系一年級凌健倫

心理系博士班一年級趙喬



實際成果

106.5.16.

心理系碩士班一年級黃秀娟

心理系博士班一年級周宜



106.5.19.

宗教系一年級于怡君

宗教系一年級章婷



實際成果

106.6.8.

宗教系一年級李崇瑋

宗教系一年級廖怡婷



實際成果	果園勞動合作社：宣傳組 勞動中的人際關係 趙慧瑩(社會四) 請參考【附件】 果園勞動合作社：宣傳組 勞動過程 張儷允(社會四) 請參考【附件】 果園勞動合作社：教學組 遭遇的困境與解決之道 葉尚穎(社會四) 楊昕慈(社會三) 周怡均(社會三) 請參考【附件】
-------------	---

【附件】

果園勞動合作社：宣傳組 勞動中的人際關係 趙慧瑩(社會四)

果園勞動合作社最開始是老師和一個心理系博士師姐一起萌生出的創意。師姐是公關公司老闆，向麵粉廠募集了好幾袋的高筋、中筋、低筋麵粉並貢獻給了果園。老師先墊付了麵包機並採購了最開始所需要的各種配料。

在第一堂課的時候，大家都對學生自由活動空間的建設充滿興趣，而且這個空間是大家粉刷油漆、幫忙打掃所慢慢整修起來的。大家在課堂上討論了“勞動合作社”所蘊含的社會企業的新的組織的可能性以及在真正的動手實踐的過程裡體驗勞動的意義和價值。大家分成了宣傳組、財務組、清潔組、以及教學組，我所在的是宣傳組。在課上我們和師姐討論了宣傳的方式，該怎樣採取更新奇的方式吸引年輕人的目光。我提了拍小視頻上傳臉書、網紅直播以及拍照打卡等常常在朋友圈裡看到的各種營銷方式。師姐表揚了我也接納了我的意見。一開始大家對新事物都比較有熱情，宣傳組裡也有浩浩蕩蕩十多個人。後來好像出現了更多選擇，宣傳組的人慢慢散掉，只剩下了兩個人。

我覺得原因一是大多數台灣同學都有在外面打工、課餘時間不多，且宣傳組工作很雜、任務也重，需要比較多的時間投入。原因二則是宣傳組最開始的任務分工也不明確清晰，而且大家的聯繫斷斷續續，雖然有 line 但是交流的很少，真正會展開討論則是在上課的時候，不過大家有時候也會缺課。我覺得我們小組是比較缺乏凝聚力的，這可能是因為我是交換生的原因，初來乍到和同學們也不是很熟，只是和自己的大陸同學(後來宣傳組只剩下我們兩人了)交流的比較多。這也讓我覺得每個團隊在做事之前必須要進行團隊熔煉和破冰活動來進行隊伍建設是非常重要的。大家從互不認識到在團體建立活動的歡聲笑語里化解最初的尷尬，並且能夠了解各自的特長、性格與愛好。

博士師姐(喬姐)則一直都是對果園勞動合作社最有熱情的人。她會在課堂上引導同學們討論，讓同學們說自己的看法和意見，而且聽到好的點子會很謙虛恭敬地記在她的小本子上。喬姐總想讓大家嘗試各種新奇有趣的宣傳方式，比如說帥哥辣妹的宣傳視頻、以及跳舞版的果園宣傳片，這些想法都很好，但是實踐起來卻有不小的難度。喬姐每節課都想調動大家的熱情，還自掏腰包給合作社的第一批成員都送了小禮物，但是大家的熱情也並不高漲，回應的很少。結果那堂課

最後陷入了沉默的尷尬。喬姐希望修選勞動社會學的人都能先加入果園小組，這樣在給同學介紹的時候會比較有說服力，而且會有喬姐送的小禮品。然而班級二十幾個人只有七個人加入了，果園小組的內部成員也沒有全數加入。大家都有自己的理由，大三大四在校時間不多、不喜歡吃麵包、家裡有麵包機、對做麵包沒興趣，每個理由也都充實無法拒絕。不過從這些理由裡也可以看出同學們對於果園合作社其實是比較沒有情感連結的，這其實有一點背離了最初的初衷——希望大家能夠在一起一起完成一件事。如果果園小組是一個小社會的話，那麼我們關於社會學的一個最基本的問題“人們如何以及怎樣更好的在一起”的答案是否真的能運用到實際中呢？按照涂爾幹的看法，這個小組是一個有機連帶的“社會”，人們彼此分工然後成為有機體的一部分。個人—中層組織—社會，雖然人們通過不同的集體似乎真的成為了彼此以及整體不可或缺的部分，但是這種有機連帶是薄弱的，程序性的。怪不得涂爾幹後來迷戀與宗教以及總是擁有那麼高的道德熱情。中層組織的文化和社會的向心力才能讓大家更緊密的聯繫在一起。

雖然錯過了團體建立但是做麵包的第一次試水溫以及小視頻的第一次錄製好像讓大家對於果園又重拾了興趣。我們和教學組的同學在上課前的中午提前到了果園嘗試麵包機的首次實作，製作一個只需

要花費 2.5 小時的快速吐司麵包。教學組的同學想好了製作流程並研究了麵包機的使用方法。和我們一起做麵包的學長姐是比較害羞的性格，話不多，講話小小聲的。他們在做麵包之前做了很多功課，還看了美食節目錄制的視頻。因為這天不僅要做麵包而且要完成視頻的拍攝，我們宣傳組和教學組的溝通配合就很重要。在做麵包之前，我們可能並沒有說過幾句話，視頻拍攝的過程我覺得可能是互相揣測對方心意的。別人能夠接受的底線到底在哪裡，別人的特長到底是什麼，對方想象中的視頻效果是什麼模樣。這種社會互動的過程充滿了庫利鏡中我的主體想像。猜測、想像、解釋，我們建構著對對方以及對方對我的想像。喬姐和老師的介入也是這個互動過程中很有趣的部分，我們必須承認老師和喬姐在互動過程中是有權威的，她們對於小視頻也有自己的想法。我們必須尊重老師的意見，但是在實踐的過程中，這種意見也會在實踐的協商過程中發生位移和偏差。最後我們做出的版本刪減掉了很多困難複雜的因素變成了非常簡潔的版本。最後等待麵包出爐，很多同學和我們分享了剛出爐的麵包，勞動成果所帶來的興奮感緩解了所有的疲憊。事後，還有很多同學要求加入教學組，大家團結努力所帶動的氣氛大概是能夠激勵整體的活躍因子。

但是第一次麵包試水後，經歷了春假，勞動合作社的計劃也經歷了一段時間的擱淺。合作社的成員之間缺少一種連帶，組織裡也沒能

夠形成自己的文化，大家的積極性也沒有辦法被有效地調動起來。喬姐離開了輔大校園有一段時間了，對輔大也不甚熟悉，且喬姐和班級同學之間也存在著年齡的差距，自然會有一定的代溝。在勞動合作社的組織裡，我們是否需要有一個克里斯型的人物能夠將大家團結在一起呢？而這麼做之後，提倡“平等、交流、互助、合作”的勞動合作社是否會離開原先的初衷呢？

【附件】

果園勞動合作社：宣傳組

勞動過程

張儷允(社會四)

沒怎麼下過廚的我聽到老師說課程有做麵包這一個專案十分開心，雖然還不會做，但總算有機會讓自己學習一點廚藝，而且做麵包一定是一個很有趣的活動，看著麵粉和其他的佐料放入麵包機，不一會兒竟然可以烘烤成麵包，吃下去一定滿滿的自豪感。

加入麵包專案以後我來到了宣傳組，我們組的主要任務是將這樣一個全新的果園生活專案介紹給全校的同學，讓這一個新鮮富有生命力的活動為更多人所知，初期我們暫定了海報宣傳、視頻宣傳、臉書粉絲團招聘以及做麵包技能打卡贏取獎勵的宣傳方式，後期會根據時間的安排和允許情況來進行一步步的繁瑣細節工作。

首先從海報著手，由於我們面對的“客戶”主要是輔仁大學的學生，目標群體年齡偏年輕化，要達到吸引學生目光的目的，我們一定要將海報做得符合年輕人的口味，讓他們主動將目光聚焦在海報上，有興趣踴躍報名參加，從而達到我們吸納 150 名會員的目的。海報是以麵包為主題，為了達到一種親手做麵包的實踐意義感受，我們選擇了木質棕色背景，在顯眼的地方放置色香味俱全的麵包模型，其次將

本次活動的各項具體資訊放在海報上，讓資訊儘量完整。但是目前為止海報上還有一些資訊需要完善，例如會員開始做麵包的時間，果園教室開放的時間，以及緊急聯繫人的聯繫方式等等，這些可以通過進一步的討論加以商榷在做定奪。海報完成以後，緊接著我們會著手開展張貼海報，將海報放置在臉書上，以及利用紙質海報到各個班級捏宣傳招募會員的活動，後期的宣傳工作會有其他小組成員一起合作，希望可以實現招募到 150 名會員的初期目標。

接下來的宣傳方式涉及到教學組之間的合作，我們採取的視頻與臉書社團相結合的方式，首先找一個時間將教學組成員的製作過程拍攝下來，由小組成員將視頻加以渲染和後期，視頻包括字幕介紹、製作注意事項、製作過程以及製作結束以後怎樣取麵包和清潔的內容，目的在讓潛在會員對麵包製作過程清晰明確。臉書社團已經成立，我們將教學兼宣傳視頻放在臉書上，前期好像收益效果不是很好，這個是我們應該反思的地方，所以老師提出了一個創意的視頻拍攝方法，而這一次拍攝主要由教學組全權負責，視頻還在製作中，需要等待。

最後還有一個沒有開始投入使用的打卡宣傳方式，每一個在果園教室做完麵包的同學，可以選擇跟我們提供的創意素材合影，將合

照放在臉書上並連絡我們的負責人可以獲得下次做麵包免費加堅果、葡萄乾一類配料的機會。如果擔心作為獎勵的配料不夠用的話，我們可以規定貼出溫馨提示，告訴同學們最佳配料的量是多少，另外還可以在後期將堅果、葡萄乾之類的有償提供給同學們，這個方式也可以獲得一定的收益。

總之，在這節課上有很多的動手機會和實踐機會，從開始逐漸瞭解要運營一個專案，要維持一個團隊是多麼的不容易，最重要的是需要團隊所有成員的齊心協力，只有大家團結起來才能夠發揮全體成員的能動性，讓果園生活越辦越好。而且我們的勞動過程主要是聚焦在新興電子媒介手段上，主要工具為 PS 繪圖軟體、視頻加工軟體以及 Facebook 社交軟體，要想收穫更多同學的眼球的話，就必須要做到創新和新意，在內容上展現出過人之處，只有這樣，我們全體麵包專案成員的努力才能夠在我們的環節上鏈接完整，形成一個完整的專案，而我們的目標公眾也就是會來參加做麵包活動的老師們同學們才有可能在這一次非凡的機會中感受勞動帶給他們的快樂。

【附件】

果園勞動合作社：教學組

遭遇的困境與解決之道

葉尚穎(社會四)、楊昕慈(社會三)、周怡均(社會三)

一、為什麼選擇教學組？

在勞動合作社這個計畫中，原先我們在討論過後，只將所有參與者分成企劃、公關、財務、清潔四個組別，而我們當時也決定要一起加入公關組。但在實際分組過後，我們發現公關組的工作內容與我們想像的不太一樣，麵包這個主體在這樣的分工當中，似乎也沒有得到一個好的發揮，便與助教商量是否能增設一個教學組，而我們的工作內容便是實際到果園處理麵包的部分，像是研究食譜、器材以及拍攝教學影片等等。

二、一個學期以來的經歷

教學組的工作內容一開始的設定便是真正處理麵包的部分，所以我們也是第一個進到果園，使用麵包機以及所有器材的成員。我們一開始是先觀看麵包機所附的食譜以及說明書，然後跟組員討論，最後決定要做白吐司，接著上網查相關資料，整理出每個步驟，再到場實際量取每種食材的量，進行白吐司的製作，並且同時拍攝製作過程，

製作教學影片。

最初教學組的成員只有四個人，所以我們並沒有明確的分工，主要是一起研究食譜，擬出步驟，然後去果園實際製作麵包。當初在成立教學組的時候，就有共識要拍攝教學影片，預期是希望兩個禮拜到三個禮拜便可以生產一支教學影片，但是在真正實作過後，發現製作麵包遠比想像中更複雜，也因為食材、器具、製作時間等等的因素，實際上可以製作的麵包種類非常稀少，最後並沒有達成我們預期的成果。

到了勞動合作社的中後期，總共又多了三位同學加入教學組，也因為人手變多了，我們開始製作較精緻的影片，有人負責實作，有人負責拍攝、剪片，希望透過不同的影片達到宣傳的效果。

三、專業知識的學習與實作

最先要面對的困難是：製作麵包食譜。將食譜從零到有的過程細部分化為「烘焙知識、麵包機操作技能習得，專業知識轉化，實作並修改。」

選用操作方式較簡單的麵包機固然減少許多技術上的困難，以及降低參與者的成品失敗率，但若只有原本麵包機附上的說明書以及食

材，要讓參與者獨立完成依舊有其難度，因而突顯出將說明書重新轉譯成適合在果園勞動合作社使用的版本的重要性。教學組內沒有操作麵包機經驗的成員，但有成員對烘焙西點較有興趣，也有實作相關經驗，補足了烘焙知識的缺乏。烘焙知識具有普遍性的特性，麵包機的技術基本上也是從原本的手工製作轉化為機械代勞，但基本的知識依然相通，例如食材的測量以及添加的順序。

再來我們研究麵包機的說明書，了解麵包機的操作特性與技術、原先手動操作的過程如何以新技術取代。依據現有的食材、器材等生產工具決定能製作的麵包種類，也就是速成白吐司。

學習麵包機原理同時讓我們對勞動過程有更細緻的理解，過度依賴機械與簡化的勞動過程容易讓勞動者與商品的關係異化，以麵包機為例若沒有製作手工麵包的相關經驗亦或是熟讀麵包機使用說明書，大概會很難理解酵母為何要與水分離、室溫與水溫的控制要領、搓揉不完全該如何處理、發酵的大小變化與時間分段等等勞動過程。勞動者將食材放入機器，過了三小時回來看到成品，此時已經有某種程度上的異化。

為了讓參與者更能進入專屬果園的生產情境，決定拍攝教學影片。台灣近十年已經開拓手作教室、手工烘焙坊等讓消費者體驗勞動

過程的市場。這樣的商店大多集中於大都市，消費者只需到店選擇想體驗的商品，再依據教學影片使用店家提供的食材和器具就能嘗試勞動過程。多半這樣的烘焙坊都有規格化的器材，因而製作出專屬於該店家的教學影片，消費者更能理解勞動步驟減少失敗率。

第一支教學影片的生產過程，參考了烘焙節目的片段、其他消費者在家操作麵包機並自行上傳網路的生產過程、以及上述烘焙教室的教學影片。確認食譜，擬訂基本的腳本、台詞和鏡頭後就開始拍攝，不過過程卻不如預期順利，多了許多的溝通與調適。雖然已經完成一份果園版本的食譜，但學生與老師對投料步驟有不同的理解，以及參考影片選用的偏好，花費更多的時間在討論上。拍攝一次完成，後續剪輯則由宣傳組同學處理。

四、遭遇到的困難與改善方法

1. 食材與器材的不足。

由於經費有限，我們只有準備麵包當中最基本的食材，所以如果製作者空手來製作的話，便只能製作速成的白吐司。雖然當初的構想是成員可以自己準備其他食材加入，但是實際經營時，發現這樣的做法對於沒有烘培經驗的人似乎不可行，即使是有烘培經驗的人在製作

麵包前也要先研究過食譜，一般沒有使用過麵包機的學生，並不會知道可以加入什麼樣的食材，多數人最後還是會選擇製作最簡單的白吐司，若是要吃別種口味的麵包，只能自己買果醬等等。也因為果園的飲水機接近期末才裝好，而且麵包製作需要的是 10-15 度的冰水，所以我們這學期製作麵包所有用到的水都是去樓下一杯一杯盛的，有時候翻倒或是有什麼狀況時，便得要為了裝水來回跑。

器材方面除了麵包機，還需要許多像是砧板、麵包刀、容器、磅秤等等器材，雖然準備的麵包刀等等器具不是很好使用，但都是可以克服的問題，而其中主要導致麵包製作困難許多的因素，便是遺漏準備量取食材用的磅秤，後來是老師去借磅秤來給我們使用，但借到磅秤後又發現，電子磅秤的數字顯示不完全，測量的不是很精準，也讓測量食材的時間增加了許多，最後磅秤也還回去了，之後的製作是倚靠換算容積與重量過後，使用量杯去量取食材，雖然依舊可以製作，可是量取出來的份量變得不是很精確。

✓ 改善方法：

由於經費的考量，食材的部分便先不列入考量，但是建議可以先購入磅秤，讓之後的麵包製作能夠更加順利，未來想要製作其他種類的麵包時，也不用再慢慢換算每樣食材所需要的份量。

2.對器具的不熟悉。

第一次製作時，因為我們都沒有使用過麵包機，對器材的不熟悉，導致我們在製作時忘了放入扇葉，使它空轉了一陣子才發現不對勁，也花了一些時間研究問題，才急忙關掉，重新裝上葉片。

✓ 改善方法：

關於技術的部份理解上並不會太困難，主要是實作經驗的問題，考慮到讓人快速地學會並且減少失誤的發生率，應該列一份較嚴謹的注意事項貼在果園裡，以及簡單易懂的製作流程，無論是往後使用的社員，或是未來的教學組，在操作上都可以減少疑慮。

3.影片的重複性高。

我們總共拍了三部影片，有未入鏡版、帥哥美女版以及搞笑版，雖然版本不同，但三部皆是白吐司的製作過程，步驟上幾乎沒有差異。最後我們只輸出了一開始的未入鏡版以及帥哥美女版，未入鏡版即是最清楚的製作過程，帥哥美女版的主要目的則是宣傳勞動合作社，而搞笑版的目的與兩個版本皆互相衝突，如果將重點放在製作過程，便與未入鏡版幾乎相同且很難製作得好笑，若將重點放在宣傳，

也重疊到了帥哥美女版的目的與效果，由於三部影片的相似性都非常高，最後便只輸出兩部影片。

✓ 改善方法：

應該先確定每部教學影片的主要目的，如果是以教學為主，那就不需要太多的裝飾，而是要採取一步驟一步驟的教學模式，交代清楚每個步驟與細節才是影片的重點。若是要以宣傳為主，可以選擇要打帥哥美女牌，還是要以搞笑作為主要方式，影片有一致性會更加深大家對於勞動合作社的印象。拍攝內容也不一定只有麵包製作，可以連同整個果園合作社放入宣傳。若影片宣傳方式要一直持續下去，準備其他的食材，多嘗試製作不一樣的麵包才是吸引新舊會員關注粉絲專頁的關鍵。

4.各組資訊不流通，責任歸屬不明確。

各組之間的資訊並不是很流通，不太容易清楚知道別組的進度，但是這個計畫是所有參與人一起進行，如果沒有適當的溝通，實行起來會遇到很多困難。而且各個組別沒有組長，沒有人負責回報進度，助教有事情要詢問時，也很容易造成無人回應的狀況。

✓ 改善方法：

組別增設組長，並且跟助教建立好回報制度，除了可以避免群組內的人數太多，回報沒效率，資訊也比較不雜亂，然後各組長也要建立跟組員之間的聯絡方式，以便分配工作、交代事項。

5.技術的傳承與轉移。

先前的教學組事務主要由我們三位完成，包含烘焙知識與麵包機技能學習、食譜改寫，後來因為課程重新分組而多了其他成員進入教學組，並且決議再拍攝兩支教學影片，技術的轉移因而成為需要克服的困難。

首先是食譜，上面只有描述各食材的用量以及麵包機操作步驟，卻沒有其他操作細節例如測量方式和投料順序。單就食譜上的資訊無法完成拍片所需具備的技能，須透過上一支教學影片和口述詢問的方式才能生產下一支影片。

另外由於新成員都未有烘焙的經驗，造成了解如何操作麵包機製作白吐司，卻無法製作其他種類的麵包的知識斷裂。雖然本學期課程未有其他麵包食譜，但造成加深勞動異化以及師培不易的處境。

✓ 改善方法：

除了學期初盡早確認組員之外，擁有更確實的範例或培訓能更彈性的解決每個學生條件不同的問題。建立給勞動合作社參與者使用的食譜之外，同時製作擁有更仔細知識脈絡的版本給內部成員參考，也可列出 Q&A 問答集或者參考烘焙書本、網路影片。烘焙的實品要進步，除了機器設備的更新之外，知識技能也需要補足，學生內部知識差異大若無法跟進，依然只能製作最簡單的白吐司。

五、勞動合作社的未來建議

1.明確的目標與架構。

這學期課程為實驗性方案，主要由老師推動計畫進行，學生參與過程並反饋。實務面上學生只需執行老師所發落的指令，容易不理解計畫整體樣貌，如預期目標、運作模式、以及多數人提出的：不知道其他組別在做什麼。

勞動合作社有很大的空間繼續發展與組織，建議接下來可以與有意願的學生和系方師長訂定短期、長期目標，並且依據目標在每學期的課程深入規劃執行方法。例如這學期預期食材供應能長久穩定，下

學期追求會員人數能達到自立自足的門檻、再來為了擴大客群而推出不同的麵包實作。不同的目標有不同的解決作法，這學期學生多數並不了解整體架構，才會這個想做一點、那個也想做一點，想了半天卻因制度問題無法立即解決，不僅沒將心思集中在主要目標上，也徒增溝通成本。

2.增加麵包回饋單。

勞動合作社既然是一個想要長期經營的計畫，去追蹤與了解每個參與社員的製作過程中，有沒有碰到什麼問題，或是有沒有希望改善的地方，都是未來勞動合作社是否能繼續經營下去的基礎。

3.追蹤出爐麵包的狀況。

可以建立麵包製作的追蹤機制，像是拍照上傳粉絲專頁，或是在回饋單當中簡單回覆麵包的形狀、口感等等，因為多數社員對於烘焙並沒有基礎，製作完成後的麵包若是沒有追蹤機制，當麵包有問題時，社員沒有反映我們便不會知道狀況。

4.麵包機吸引力不大。

麵包機就是只能製作單純的麵包，變化的空間不大，所以相較於

烤箱等等器具，對於招募社員可能會有些阻礙，若是要繼續經營下去，未來可能需要增加一些其他的模式，或是讓食材變的多樣化一些。

六、心得感想

社會四 葉尚穎

這學期的參與是愉快且充滿收穫的，合作社的模式有別於外面市場上的商業競爭，各個追求經濟利潤建立市場區隔、限制消費者體驗經驗，在果園卻看見不同方向的可能性，看見屬於社會系的特色，而這樣的特點如何擴大傳達到其他參與者呢？如我之前在公平貿易商店打工時所遇到的問題類似，為了吸引消費者駐足購買，在宣揚商品的公平貿易特性之前必須從商品的特價優惠、款式材質特殊、或者透過穿搭來展現個人風格等，而消費者是否真的了解公平貿易的理念，或者他與這件商品與生產者的關係是否因而改變，反而不是最主要優先要投入心思的。加入勞動合作社的成員最初被吸引的也是可以做兩次麵包，或是基於人情，什麼樣的動機不需要做價值判斷，但如何將合作社的理念傳達給所有參與者，才是更本質的重點。他們，或者我們學生，才會知道他們所支持的合作社是為何存在，而他們的投入又如何化為改造社會的可能。

另一方面，如何將學生零本生意永續經營是我這學期持續思考的問題，也是向來在課堂推動教學實驗的最大困難點之一。多數學生以被動身分參與，投入程度不一，最後的結果不理想反而可想而知。若有志同道合的學生願意參與，並且共同思考如何建立永續經營模式，這樣的實驗性課程會更有意義，學生的體會也將更加細緻與深刻。

社會三 楊昕慈

我自己本身有兩份完全不同的打工經驗，而且兩份工作都長達一年，對於產業的生態、工作內容，甚至許多潛規則等等都有一定程度的了解，所以當初課程在分組的時候，我本來很傾向於選擇寫勞動日誌，因為那是我很熟悉也很有想法的部分。但是勞動合作社的概念讓我很有興趣，可以在學校製作麵包更是我想都沒想過的事情，所以最後還是選擇了勞動合作社。

我對於烘培的經驗僅止於國高中時期學校的烹飪課，有機會可以使用麵包機製作麵包是一個很新鮮的體驗，雖然麵包機代替了多數的製作過程，但是看著麵粉等等的食材，在麵包機裡慢慢變成一個麵團，最後成為我們所熟悉的麵包，整個過程雖然不用做什麼事，只是看著也讓人感覺新鮮。雖然可以製作的麵包種類不多，確實讓人覺得有點可惜，但是對我來說這還是一個很棒的經驗。

勞動合作社的概念使我們不單單只是經營者，同時也是這個合作社的顧客，雖然身為教學組，我們以勞力換取了製作麵包的權利，但我依舊還是繳了會費成為了會員，畢竟共同經營與互助才是勞動合作社的基礎，也是一份希望這個勞動合作社可以長期經營下去的心意，畢竟這也是我們大家共同努力了一個學期的成果。

社會三 周怡均

其實能加入教學組，實際去做麵包很令人開心，一開始也算是因為有這個做麵包的吸引力，才加選進來勞動合作社的。無論是在準備的過程、實際操作，都是平時很少會碰到的體驗，事實上這也是我第一次使用麵包機，雖然沒辦法實際去揉麵團、送進烤箱，享受做麵包的過程，著實讓我有些失望，但是吃到麵包的瞬間，那種手作的感動還是有的，希望未來可以在果園製作到更多種類的麵包！而對於果園能有現在這樣的發展我也是很樂見其成，雖然還有許多問題需要克服，社員也還不多，但是我相信會慢慢起步的，就靠社會系的同學們一起努力了！

檢討及改善	整體來說，「果園勞動合作社」碰到了幾個問題。 1.原本「果園勞動合作社」招募社員，社員每人繳交 100 元，可以做兩次麵包(成本材料費用)，但輔仁大學校方知悉後，並不贊同也不希望院系因為教學和活動向學生收取現金來進行相關學習。 2.「果園勞動合作社」位於樹德樓四樓，校方對於這樣的學習空間做了嚴格的控管，包括學生到樹德樓四樓，想要推開鐵門，警報器就會大響。教室的鑰匙因為輪值班表排不出來，人力無法調度，只能委屈社會系助教進行時間的登記和鑰匙的管理，徒增額外工作量，實在很抱歉。 3.「果園勞動合作社」最初是由修習「勞動社會學」的同學，依照個人喜好自由選擇加入的，然而後來發現班級組成為高年級同學，這些大三、大四學生經濟負擔沉重，多在外面長時間打工，課餘時間不多，留在學校時間更少，這也相對影響他們對於「果園勞動合作社」的時間投入。
--------------	--

檢討及改善	4.「果園勞動合作社」最初的設定，希望能夠招募到 150 位社員，當臉書粉絲頁、宣傳海報、宣傳影片陸續製作完成後，發現只有約莫十人加入。專案小組雖然有 line 群組，但社員碰面僅限於每週課堂上，缺乏團隊凝聚力。當要到社會系低年級必修課程去進行宣傳和推廣工作任務時，社會系高年級同學似乎沒有很大的動力，一方面是他們下課就離開學校，時間湊不到一起，一方面是有感於自己沒有積極參與，也就不想去推廣了。相比之下，對於「果園勞動合作社」宣傳投入極大心力的反而是交換生。 5.當社會系的這條路卡住時，「果園勞動合作社」嘗試著將推廣方向擴大到社會科學院的其他系所，結果發現心理系和宗教系，反應都還不錯，究其原因，低年級同學對於這種動手做的課程實作形式覺得有趣，可以跟三五好友相聚聊天增進感情，又可以做麵包，未來如果仍有機會繼續施行，「果園勞動合作社」應以低年級同學為主。
--------------	---

檢討及改善	6.「果園勞動合作社」的構想之初，原本是希望修課同學大家能夠在一起一起完成一件事。後來發現，「果園勞動合作社」其實沒有很強的情感連結。未來如果仍有機會繼續施行，「果園勞動合作社」，應在一開始有團體的破冰與融合設計，讓社員從互不認識到彼此熟悉，進而共同合作。 7.「果園勞動合作社」雖有分組，但各組資訊不流通，責任歸屬不明確。由於這個計畫是所有參與人一起進行，如果沒有適當的溝通，不清楚各組進度，實行起來會遇到很多困難。未來如果仍有機會繼續施行，「果園勞動合作社」，各分組應增設組長，跟助教建立好回報機制，除了可避免群組內的人數太多，回報沒效率，資訊也會比較清楚且不雜亂，當然，各分組組長也要建立跟組員之間的聯絡方式，以便分配工作、交代事項，隨時跟催工作進度。
--------------	---