

輔仁大學 106 年度教學卓越計畫

「健康促進課程博覽會」成果報告書

課程名稱	創意新產品開發		
開課單位	營養科學系		
開課學期	106 學年 1 學期		
授課教師	張國榮		
電子郵件	kuo-rong@vivacake.com.tw	連絡電話	0932060660

中華民國 107 年 01 月

一、課程簡介

(一)課程內容

一、研發烘焙創意新產品：

本課程以各種創意思考方式引導同學，以跳出框框(out of the box)的模式，發想創意，思考製程，並完成產品設計製作。

二、成果發表會(健康促進博覽會)：

將設計製作完成之產品呈現給大眾，並公開介紹，練習表達技巧。

(二)課程目標

(1)知識面：請說明學生於修習本課程後，將具體習得哪些知識內容？

- 1.營養成分的計算
- 2.營養標示的製作
- 3.基本烘焙知識(如製作酵母、烘焙材料比例計算..等)
- 4.了解各種食材的特性並靈活運用至產品設計中

(2)技能面：請說明學生於修習本課程後，能具體展現哪些能力或行為？

- 1.創意食品的發想
- 2.市調及學習可行性評估方式
- 3.學習製程研究分析及成本評估
- 4.實作及 SOP 完成
- 5.公開表達技巧(Presentation skill)

(3)態度面：請說明學生於修習本課程後，將具體產生哪些態度或價值觀之正向改變？

- 1.瞭解烘焙產品能既健康又美味，未來進行衛教時也能靈活教導大眾正確知識
- 2.瞭解營養標示的重要性並實際運用在日常飲食選擇中
- 3.活躍學生自我思考及展演能力、增加主動性及積極度

(三)課程實施與課堂經營方式

A.研發烘焙創意新產品：

a.依課程大綱進度以講述，實作引導學生思考創意，透過發表討論達到學習目標。

1. 第一周:少年胖的驚奇之旅

活動歷程分為課程介紹、創意思考 SCAMPER、腦力激盪及下週題目分組討論。

2.其他周次，以下列方式進行設計研發產品及製作：

- i. 本週主題實作發表
- ii. 各組發表
- iii. 評分，講評及討論

d. 下週主題介紹及分組討論。

B. 設計研發主題共有下列 7 種：

- i. Simple is Beauty—簡單的感動
- ii. 健康菠蘿麵包--這是我的麵包店
- iii. Happy Birthday!--我的健康蛋糕
- iv. 健康的全穀—這是我的全麥餅乾
- v. 聖誕餅乾--這是我的聖誕 party
- vi. 發酵, 發笑—這是我養的酸酵母(製作酸酵母麵包)
- vii. 年節點心--這是我的伴手禮

C. 課程學生分組為 4 組，故烘焙創新作品共產出 28 種以上。

D. 成果發表會：

利用參加輔仁大學 2017 健康促進課程博覽會的機會，以進行成果發表。

a. 活動日期時間：(1)2017/12/15 12:00~16:00 及(2)2017/12/15 9:30~16:00。

b. 活動內容：學生現場擺攤介紹研發出之烘焙創意新產品，並直接面對大眾提問。

二、成果說明與分析

(一)博覽會成果

1.請說明課程博覽會攤位展覽內容及學生分工規劃

展覽內容：

- a. 學生自行發想的健康烘焙產品(實品)
- b. 各健康烘焙產品介紹海報(包含發想理念、製作食譜、營養標示等)

學生分工規畫：

- a. 課程中將學生分為四組，各組發想一項健康產品並製作實品及海報，每位同學皆須參與。
- c. 展覽當天由各組同學輪班看顧展覽攤位，每組至少 1 位同學值勤。

2.若搭配其他資源(如企業或校外單位)，請寫出其在課程中的角色及博覽會中的合作方式

本課程安排學生參訪新北市八里的財團法人中華穀類食品工業技術研究所，可以認識全國穀類食品開發與推動的龍頭機構之資源、運作與發展方向，將教室由校內延伸至產業界，將學生視野由課程本身，延伸至創意產業發展。

3.課程博覽會評分說明

評分方式	內容說明	分數(%)
教師評分	包含學生參與程度、課上實作成果、成果發表書面報告撰寫 參與程度：遲到超過 60 分鐘以曠課論，並扣總平均 3 分。 (包含實作及展覽當天) 實作成果及實習報告：內容需包含創意發想，產品配方、製作流程、注意事項及成本計算。	10

同儕互評	-	0
------	---	---

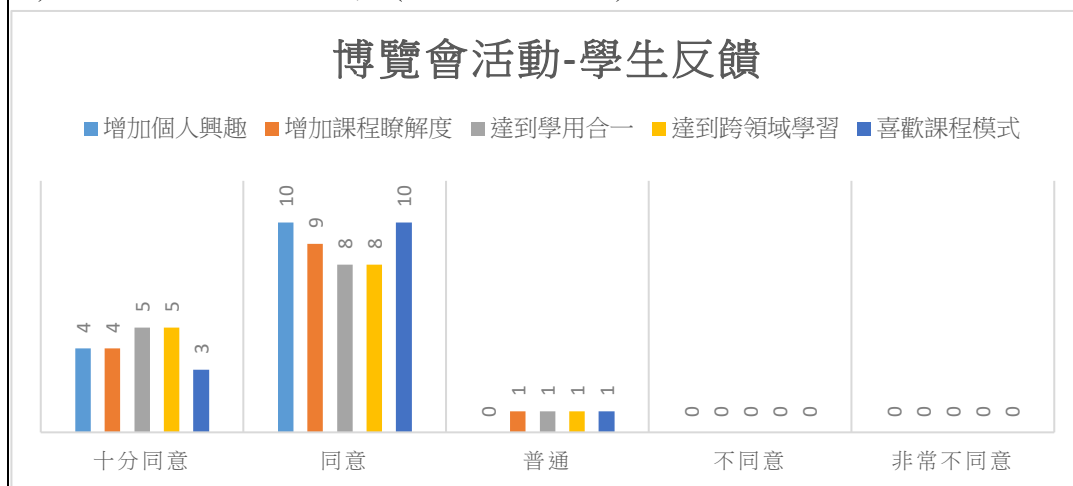
4.成果說明

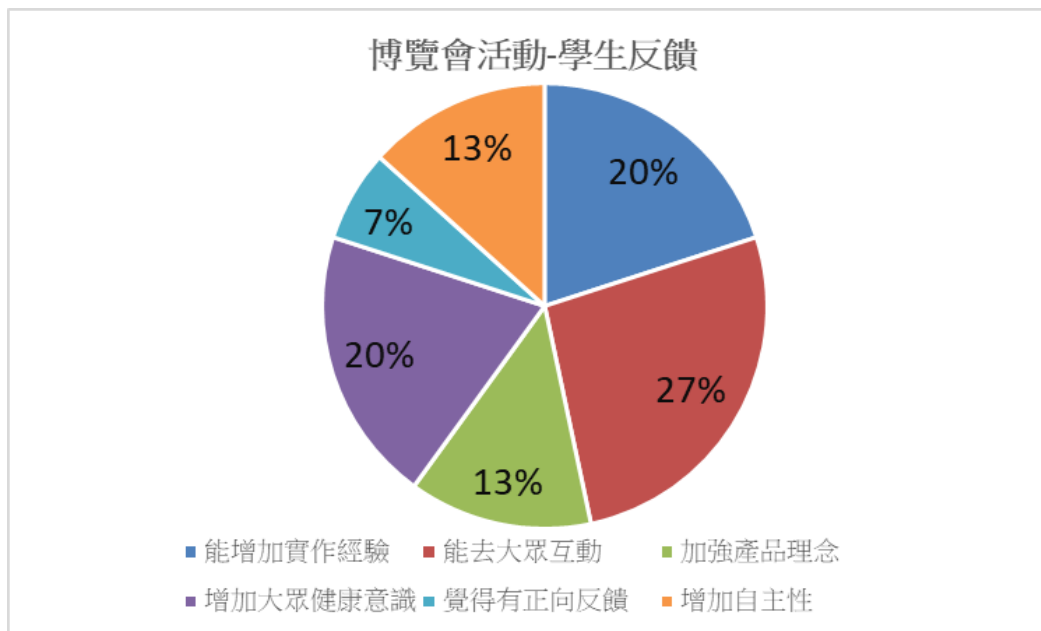
請說明課程內容及博覽會中對健康促進概念的具體貢獻

績效指標	質化成果	量化成果
各週主題成果報告	1. 學生創意思考、設計能力之提升。 2. 活用烘焙學、食物學原理於實作。	7主題約40項創意設計產品發表、製作流程設計；含教學博覽會展覽項目。
健康創意烘焙產品成果發表(教學博覽會)	學生懂得運用優質食材、營養與健康知識、創意設計思考於有益健康之烘焙產品製程研發。	每組一項全穀或具有健康創意烘焙產品
軟實力	1. 創意思考、設計 2. 團隊合作、溝通能力 3. 自我行銷、表達能力	營養標示的製作

(二)學生學習成效分析

1. 請彙整學生滿意度暨學習反思回饋問卷(回收份數須達修課人數 2/3)或其他學習回饋結果(以圓餅圖/長條圖方式呈現)，並將問卷附於成果報告書內(紙本或電子檔皆可)





2. 請分析學生學習成效，與課程目標之對應(須包含健康促進部分)，並評估課程實施效果
- 學生能於成果發表會將設計製作完成之產品呈現給大眾，並公開介紹，練習表達技巧。
 - 在產品試吃的分享過程中，讓學生能直接了解研發出之新產品的大眾接受度。
 - 與民眾互動以激發出更佳之創意發想，且由互動中之正向回饋獲得成就感。
 - 次課程參與者，100%同意能學習到自行使用御廚皇軟體製作營養標示。
 - 本次課程參與者，100%同意或非常同意參加此項活動對於提升「創新力」有幫助，並 100%表示參加此項活動對於提升「就業力」有幫助。

三、照片錦集

請提供課堂活動與成果展示之照片各 3 張，底下請提供 10~20 字的文字說明



課



堂活動 1	課堂活動 2
說明：老師示範烘焙產品製作	說明：學生實際操作(秤量食材)
課堂活動 3 	 博覽會 1
說明：學生試作創新烘焙產品	說明：展覽會當天於攤位前大合照
博覽會 2 	博覽會 3 
說明：學生接受輔大電視採訪	說明：學生向民眾介紹產品理念及營養知識

四、反思與檢討

本學期課程中，同學們皆能如期完成作品並分享所學。雖然課程初期討論時同學們都較為生澀，但也逐漸在反覆演練後變得較積極主動。由於修課人數較少，更希望學生們能提高課程參

與度。

另外，本次博覽會的舉辦也激發了同學們的積極與創意發想。但主動性仍有待加強，應在課堂演練時多給予鼓勵學生發表產品設計理念的機會，讓同學在面對民眾的發問時能應對自如，以此達到健康推廣的目的。此外，由於誤估背板大小及現場攤位配置，導致展覽當天學生精心製作的海報成品太小，無法清楚地展現重要的營養知識。此外，民眾及學校職員們的積極參與也遠遠超出預想，使同學們倍感成就，同時十分感謝各位提供的寶貴意見，如麵包、蛋糕的口感回饋、試吃品的份量調正等，讓課程收穫更多。

最後，針對系上配合事宜與博覽會舉辦，在此欲提出一些建議：

1. 雖舉辦於平日可提高校內學生的參與度，但對於需負責攤位的同學們壓力較大，且容易碰上必修課程而導致學生無法前往布置的情況。而在課程活動負責人未與系上老師協調溝通好的前提下，許多同學便毅然決然選擇較消極翹課的方式來完成展覽，造成了其他課程老師的困擾。希望日後再有類似活動，一定需要確實溝通。
2. 展覽通過集點方式換獎品的方式不失為大幅提升民眾參與度的好方法，但希望日後若有類似制度可事先跟各攤位(課程)索取集點辦法(規則)並列於集點冊中，因當日許多民眾僅氣勢洶洶地要求攤位給予點數而不願接受學生們的介紹，著實浪費展覽會規劃此活動的核心目的及學生們的心血。

五、結論與未來展望

感謝協助本課程及此次展覽會的所有工作人員、同學及老師。此次的活動不僅富有教育意義，更是一次良好的經驗。健康促進的概念通過這樣生動有趣的活動更能確實地傳達給民眾，也期望來年活動能繼續精進！