

輔仁大學 107 年度  
高等教育教深耕計畫

「健康促進課程博覽會」  
成果報告書

課程名稱	西餐製備與實習		
開課單位	民生學院餐旅管理學系		
開課學期	107 學年 1 學期		
授課教師	嚴雯聖		
電子郵件	052027@mail.fju.edu.tw	連絡電話	02-29052074

中華民國 107 年 12 月

## 一、課程簡介

### (一)課程內容

學生在修習本課程時，已經完成食物製備、餐飲服務與專業實習(一)之基本課程，本課程的學期有助於拓展學生之製備上的知識與技能，提升對於全球飲食文化之基礎認知，為高年級開設之餐飲經營實務課程，提供良好的橋樑建結。課程的主題涵蓋西餐發展歷史、廚房職務制度(brigade system)、香辛料之運用、西餐烹飪技巧類別、高湯、醬汁與湯品的分類、香辛料使用與保存、沙拉與開胃菜製作技巧、蔬菜與菇類製備技巧、禽類與野味製備、牛肉製備技巧、海鮮製備技巧與穀類和澱粉製備技巧。

### (二)課程目標

除一般課程目標外，請說明學生預計獲得與**健康促進**有關之知識、技能與態度三層面之核心能力(請以條列方式說明)

(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？

- A. 探討西洋烹調發展歷史沿革、烹調器材保養與使用原則與西餐用餐禮儀。
- B. 論述西洋烹調原理與食材特性之烹調方法，並依照湯品、醬料、香辛料、禽類、牛、豬肉品、乳製品與澱粉食材特性之處理準則與烹調方式。

(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？

- A. 學生須能夠選擇適當之烹調器具，以及合適的餐具盛裝與擺設，最後給予適當的維護與保養。
- B. 運用所學之烹調原理與原則，對各式食材運用香辛料調製，並選擇適當之調理方式，以呈現食材完整風味。

(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？

透過學習、實作與服務，期望學生能夠學習到在原理、實地操作與服務說明時，面對環境、人員、顧客等層面之困難與問題，培養珍惜資源、愛物惜物之習慣，以及解決問題、相互溝通與團隊合作的態度，進而增進其成就感與強化服務人群之決心。

### (三)課程實施與課堂經營方式

- A. 學生在修習本課程時，已經完成食物製備、餐飲服務與專業實習(一)之基本課程，本課程的學期有助於拓展學生之製備上的知識與技能，提升對於全球飲食文化之基礎認知，為高年級開設之餐飲經營實務課程，提供良好的橋樑建結。
- B. 課程中邀請飯店主廚示範傳統與現代醬汁調配之相異特性，以及最後成品呈現時的擺盤技巧與訣竅，增進學生期中團體技術測驗競賽之水平。
- C. 課程設計中要求學生運用課堂教授食材製備技巧，以 finger food 為主題，設計博覽會試吃品項與相

關活動，以及當天布置規劃，以協助學生將學期所學知識統整與應用。

- D. 課程中安排學生進行網站、書籍與雜誌相關主題資料收集，運用主題深入探討的方式，提升學生自我學習、資料收集與反芻重整之能力與技能。

## 二、成果說明與分析

### (一)博覽會成果

1.請勾選攤位成果展現方式，並具體說明內容

展現類型	說明	舉例
現場服務型	在會場上提供體驗服務	學生指導民眾進行簡單健身、體適能測量服務
設備/產品體驗型	提供設備或學生作品讓民眾現場體驗	護具穿戴體驗、學生創意點心試吃
資訊解說型	單純進行健康知識與相關資訊解說	製作海報向民眾解說日常生活中常遇到的傳染病防治資訊
成果展現型	產學合作、服務學習、在地實踐成果展示	攤位上展示學生社區健康促進活動照片、手冊等服務記錄

現場服務型：

設備/產品體驗型：透過上課所學之醬料學習，利用 finger food 的方式呈現於現場提供試吃，

資訊解說型：製作西餐相關海報，向民眾進行解說及互動。

成果展現型：

其他：

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  
在西餐製備與實習的課堂上邀請專業師傅在課程中搭配課程邀請於課堂上現場示範及協助同學實作。

3.課程博覽會評分說明

課程博覽會所占分數百分比、評分標準及內容(評分方式請自行增減)

評分方式	內容說明	分數(%)
教師評分	授課教師根據學生於博覽會當日活動歷程中展現知識、技能與態度面學用合一之整體表現給予評分(參考教師評分 Rubric)	20
同儕互評	修課學生根據「組內」同學於博覽會當日活動歷程中之整體表現給予評分(參考同儕互評 Rubric)	10

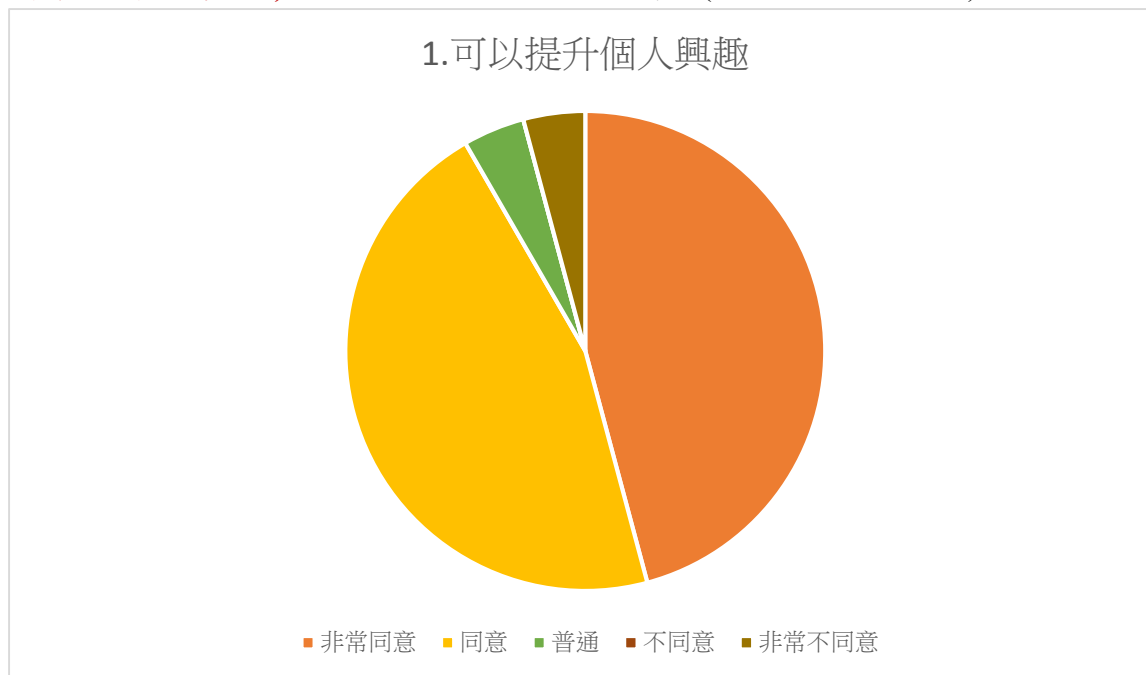
#### 4.成果說明

請說明課程內容及博覽會中對**健康促進概念**的具體貢獻

質化成果	量化成果
各小組選用當地食材與健康烹調方式之原則，以picnic finger food為主題進行設計與競賽，優勝組別將於博覽會以壁報呈現。	主題壁報
博覽會現場以小組方式進行finger food呈現	提供博覽會現場民眾試作與體驗

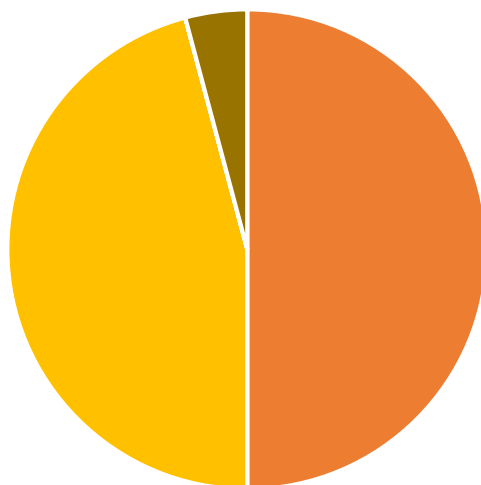
#### (二)學生學習成效分析

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)



從問卷統整分析中可以看出，學生對於此活動可以提升個人的興趣占大多數都是非常認同的，這代表可以從中得知，健康促進博覽會對於學生提升個人興趣是有影響力的。

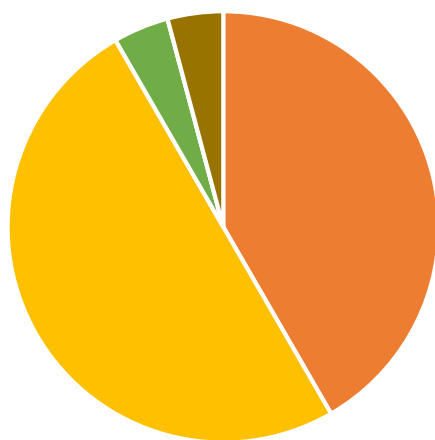
## 2.藉由博覽會，增加我對課程知識的了解程度



■ 非常同意 ■ 同意 ■ 普通 ■ 不同意 ■ 非常不同意

從問卷統整分析中可以看出，藉由博覽會增加課程知識的了解程度對學生是多數表示認同，代表透過健康促進博覽會可以使學生更了解課程上所學習到的專業知識。

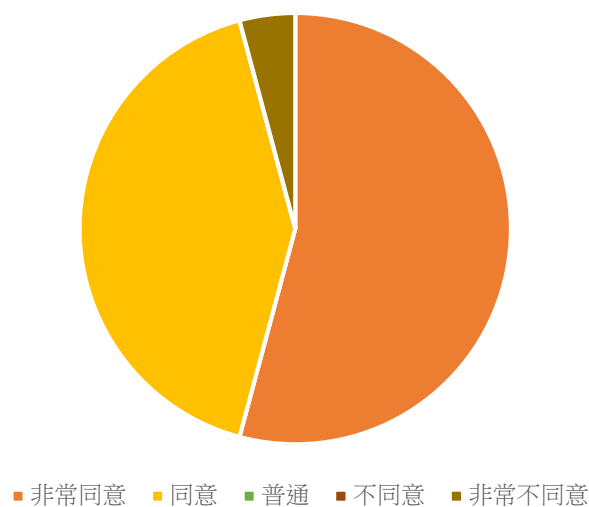
## 3.藉由博覽會，幫助我理解如何運用所學，達到學用合一



■ 非常同意 ■ 同意 ■ 普通 ■ 不同意 ■ 非常不同意

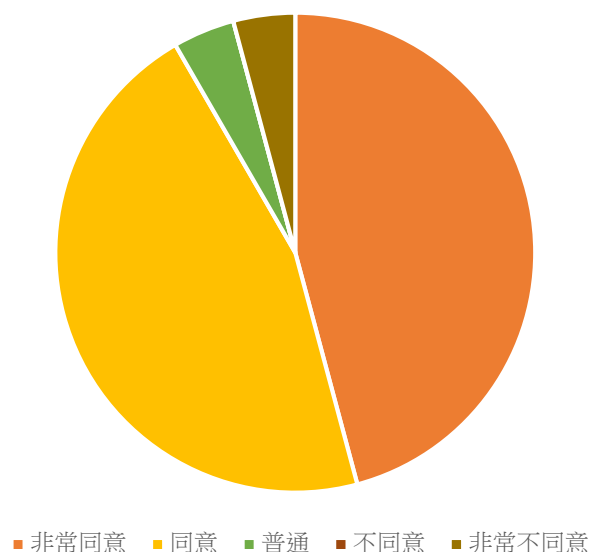
從問卷統整分析中可以看出，藉由準備博覽會幫助學生理解如何運用所學達到學用合一的效果大多是認同的，代表可以透過博覽會讓學生們實際去練習並準備事先工作達到學用合一的效果。

#### 4.這樣的成果展現模式讓我有更多機會接觸到課程以外的知識，達到跨領域學習



從問卷統整分析中可以看出，以博覽會的成果展現模式讓學生有更多的機會接觸到課程以外的知識，達到跨領域學習的效果大多數是認同的，表示學生們大部分都認為可以透過此博覽會學習到其他系的知識或是課程以外的知識，進而達到跨領域學習的效果。

#### 5.我喜歡這樣的課程模式



從問卷統整分析中可以看出，學生對於喜歡這樣的課程模式大部分是認同的，代表學生覺得這樣的課程方式能讓他們更提高對於課程上學習的興趣。

#### 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

從上述的分析可以看出，學生對於這樣的課程模式會提起他們的興趣及學習到課程外的知識，同時也能從準備健康促進博覽會中學習並實際操作，達到學習與練習的效果。也藉由博覽會當天與民眾的互動中更了解上課所學的相關知識，由此可知，健康促進博覽會使學生對於他們在課堂上

的學習是更有印象的。

### 三、照片錦集

課堂活動 1 健康促進課程主廚示範



說明：透過課堂上專業師傅的現場示範及講解，讓同學更清楚教學內容。

課堂活動 2 健康促進課程實際操作練習



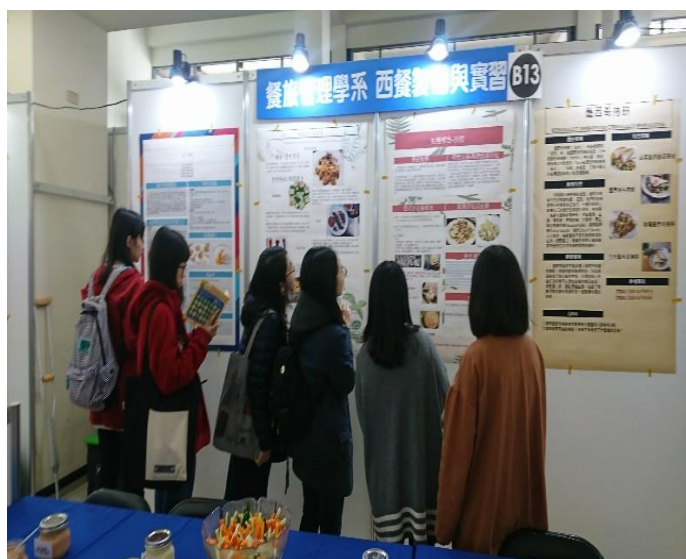
說明：專業師傅講解完後，由同學著手練習及實作課程內容。

課堂活動 3 健康促進課程成品擺設



說明：利用練習、實作及擺盤藝術將成品呈現。

博覽會 1 同學與民眾細心講解西餐結合健康相關知識



說明：利用上課所學之內容製作成海報用心與民眾講解。

博覽會 2 於博覽會現場提供試吃



說明：透過醬料的講解與展示後供民眾試吃。

博覽會 3 同學與民眾熱情互動



說明：同學熱情參與活動與民眾歡樂互動。

#### 四、反思與檢討

##### 課程執行

小組的同學間，對於食材的美味度及擺盤的美感度上，因為意見不同而有所衝突，需要從溝通及分享中解決。

##### 課程設計

建議海報的製作時間拉長，讓同學們有更多時間製作；

##### 博覽會攤位規劃

這次以開放式的攤位有較大的空間，可以向民眾展示成品試吃，但海報與攤位動線上，同學們較不熟悉，導致民眾在觀看海報時，看不清楚內容，因此下次可以事先將動線及導覽人員分配好，或將海報內容字體放大，使民眾更能於攤位中學習到相關知識！

#### 五、結論與未來展望

這次的活動，大多數的學生都非常滿意，同時學生也從活動中認識到更多學院不同的同學，並在其中學習到各系的基礎知識及認知和分享。透過攤位試吃及利用海報與民眾互動的方式，使學生能夠將課堂上所學的相關知識進行傳達及推廣；也讓同儕之間形成團隊合作及團隊默契的培養，讓學生不只是課堂上的學習，同時也讓學生練習如何人與人之間的溝通及應對的技巧。

明年規劃活動時，有學生建議可以沿用此次試吃的方式供民眾品嚐外，也希望能以套餐的方式完整呈現學生的上課作品，可將此項建議列入考量項目並盼能將攤位動線及試吃擺設上更加完善。



**輔仁大學 107 年教學卓越計畫【健康促進課程】學生問卷**

系 所	餐旅管理學系	開課期間	107-1
課程名稱	西餐製備與實習	授課教師	嚴雯聖
我在博覽會中的工作(複選)	<input type="checkbox"/> 博覽會前協助準備工作 <input type="checkbox"/> 博覽會當天負責攤位展示 <input type="checkbox"/> 參觀其他課程攤位 <input type="checkbox"/> 其他		
<b>一、課程結合博覽會展現學習成果</b>			
可提升個人學習興趣	<input type="checkbox"/> 十分同意 <input type="checkbox"/> 同意 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 不同意 <input type="checkbox"/> 非常不同意 意		
藉由博覽會，增加我對課程知識的瞭解度	<input type="checkbox"/> 十分同意 <input type="checkbox"/> 同意 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 不同意 <input type="checkbox"/> 非常不同意 意		
藉由博覽會，幫助我理解如何運用所學，達到學用合一	<input type="checkbox"/> 十分同意 <input type="checkbox"/> 同意 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 不同意 <input type="checkbox"/> 非常不同意 意		
這樣的成果展現模式讓我有更多機會接觸到課程以外的知識，達到跨領域學習	<input type="checkbox"/> 十分同意 <input type="checkbox"/> 同意 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 不同意 <input type="checkbox"/> 非常不同意 意		
我喜歡這樣的課程模式	<input type="checkbox"/> 十分同意 <input type="checkbox"/> 同意 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 不同意 <input type="checkbox"/> 非常不同意 意		
<b>二、請就每項問題填寫心得，讓我們在課程與博覽會設計上可以更好</b>			
參加博覽會，你最大的收穫是什麼？			
在課程或博覽會的規劃與安排上，還有其他更好的建議可以提供我們？			