

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	創意新產品		
開課單位	營養科學系		
開課學期	107 學年 第 一 學期		
授課教師	鍾宏基		
電子郵件	406406020@mail.fju.edu.tw	連絡電話	02-29053619

中華民國 107 年 12 月

一、課程簡介

(一)課程內容

以各種創新思考方式引導同學，跳出框架(Out of the box)的模式發想創意，思考製程。完成符合健康理念的烘焙食品、設計並發表於博覽會成果中。
藉由參訪中華穀類工業研究所，以了解產業發展趨勢與創意人才培育機制。
課程目的為希望同學能有完整的經歷創意設計實務歷程。

週次	日期	主題
01	107/09/13	課程簡介
03	107/09/27	鳳梨酥的啟示
05	107/10/11	產業參訪(穀工所)
07	107/10/25	創意能量棒
09	107/11/08	夢想蛋糕捲
11	107/11/22	五餅二魚
13	107/12/06	博覽會試作
14	107/12/14~15	博覽會(成果發表)
15	107/12/20	年節點心-伴手禮
17	107/01/10	天下第一胖

(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？

- 可以理解烘焙相關基礎原理，以及應用原則
- 設計屬於自己的菜單/食譜
- 瞭解如何進行價格管控，以及成本估算等

(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. 瞭解操作烘焙食物時需要注意的重點以及撇步
- b. 可以了解如何將營養相關知識融入烘焙食材中
- c. 實作技能增加以及完成食譜 SOP 流程

(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？

- a. 可以更了解烘焙製作的艱辛以及珍惜食物
- b. 增加對於食物的創意及發想，提升創新能力
- c. 將來對於公開表達技巧及產品的呈現在心理層面上可以有很大進步

(三)課程實施與課堂經營方式

每週擬定一主題，各組以營養為最高指導原則進行自由發揮，並且於課程當天進行試做並且於課程最後時間進行討論/講評，並且從中選出可以在博覽會中最凸顯營養精髓的創意新產品。藉此訓練同學之自主性、創意性、多元發展性以及獨立性。

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

■設備/產品體驗型：

資訊解說型：

成果展現型：

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

- 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，每位同學須參與。
- 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。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

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

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	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

4.成果說明

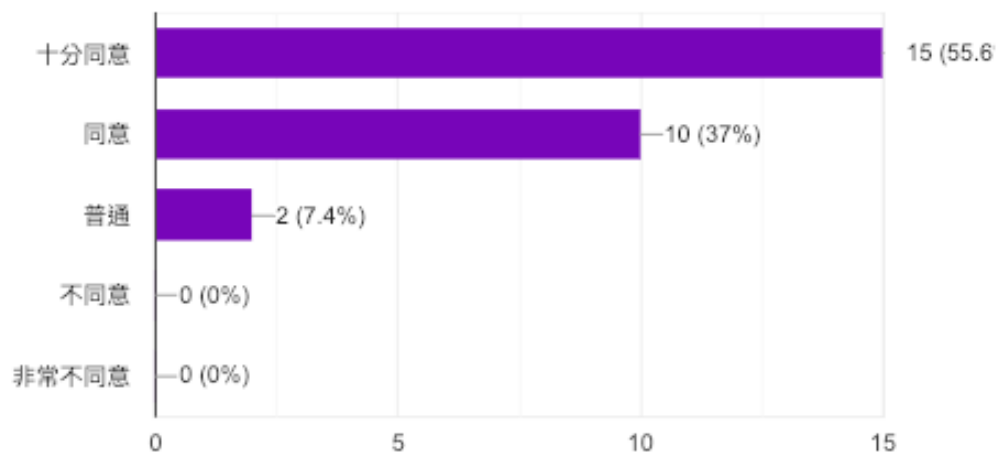
請說明課程內容及博覽會中對**健康促進概念**的具體貢獻

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 主題的創意產品設計發想、製作流程設計及博覽會展覽
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。	每組有一項全穀或健康之烘焙產品
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

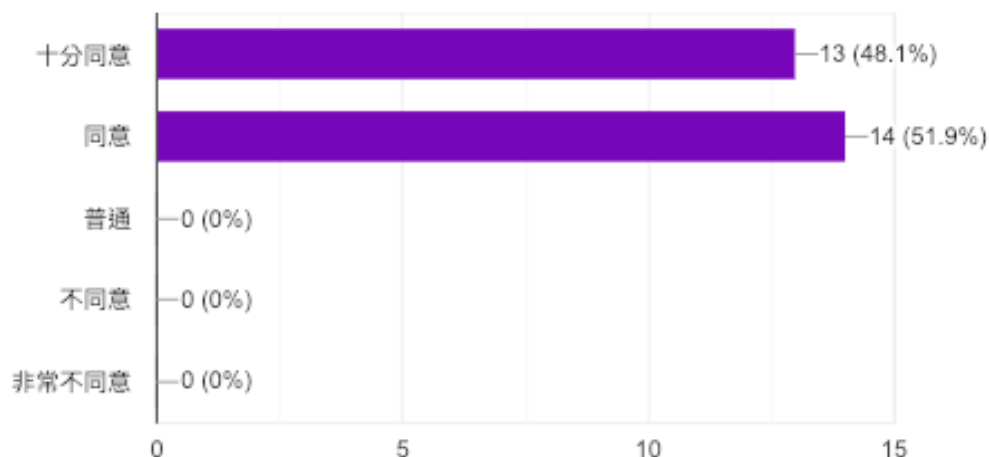
(二)學生學習成效分析

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)

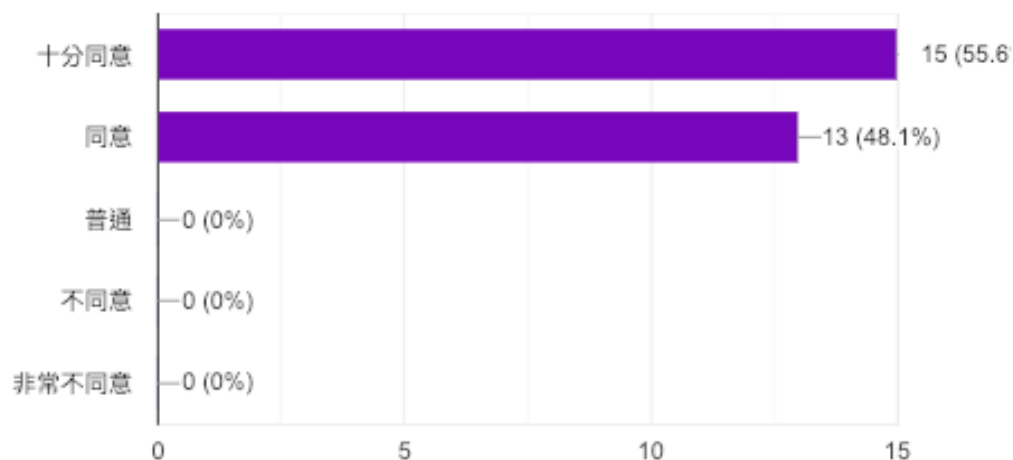
甲. 此課程結合博覽會是否會提升學習興趣



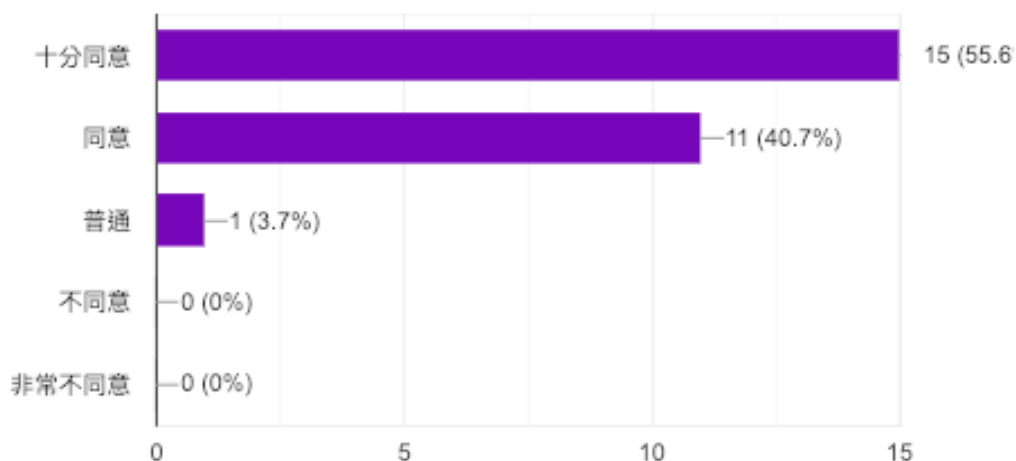
乙. 藉由博覽會，增加對課程知識的瞭解



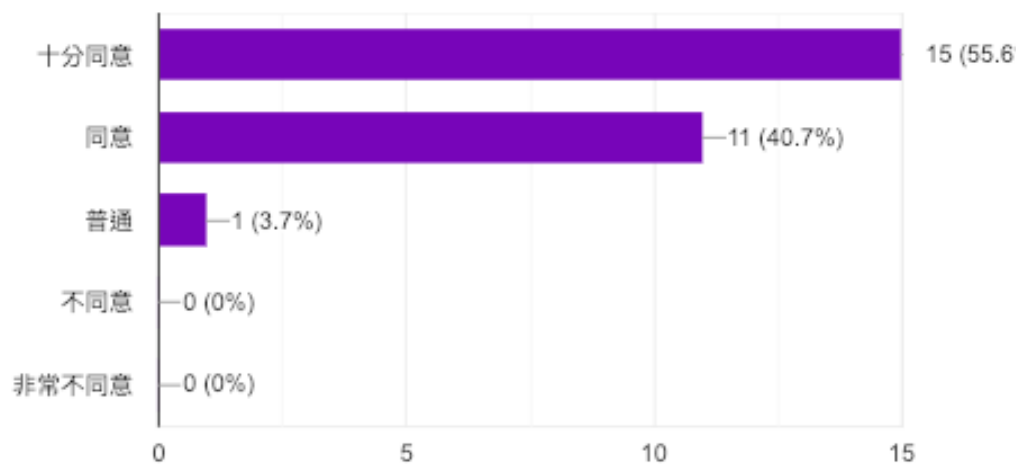
丙. 藉由博覽會，可幫助我理解如何運用所學



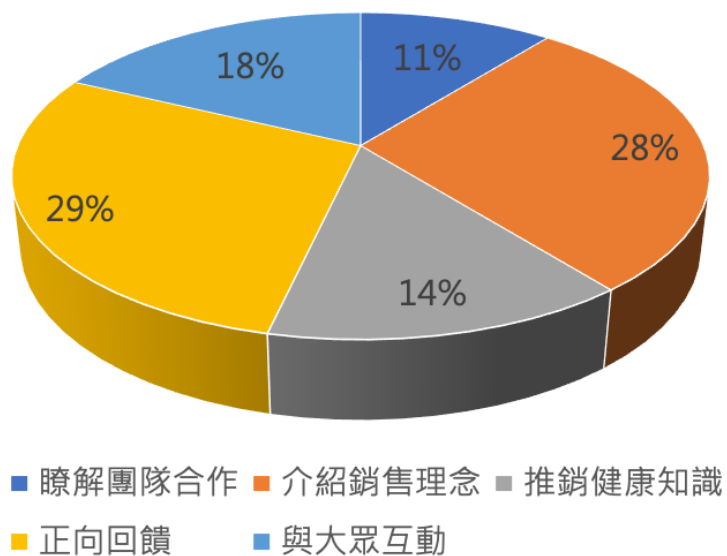
丁. 成果展現可以讓我學習課程外的知識 (跨領域)



戊. 喜歡這樣的上課模式



博覽會活動-學生反饋



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，並介紹理念，練習表達技巧。
 - 產品試吃過程中，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。
 - 課程參與之全部學生皆認為能學習使用御廚皇軟體製作營養標示。
 - 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。

三、照片錦集

請提供課堂活動與成果展示之照片各3張，並附上10~20字的文字說明

課堂活動 1



說明：同學進行蛋糕捲試作

課堂活動 2



說明：老師指導同學如何正確切蛋糕捲

課堂活動 3



說明：老師對於同學們作品進行檢討

博覽會 1



說明：同學獨自介紹產品理念及營養知識

博覽會 2



說明：主任及同學們與產品合照 1

博覽會 3



說明：主任及同學們與產品合照 2

四、反思與檢討

課程執行中，課程設計、課堂經營、博覽會規劃等面向遇到問題或困難之檢討

本學期課程中，同學們皆能如期完成作品並分享所學。從課程初期開始同學們便充滿活力與創造力，在反覆演練之中搭配原本營養與烘焙的基礎，課程中充滿互動與積極主動。本次博覽會的舉辦也激發了同學們的積極與創意發想。其主動性仍有待加強，但隨著沒有助教、老師的幫助，每位同學皆有努力嘗試著推銷、宣導產品知識與內容，十分欣慰。本次的海報為 A1，建議之後可以用 A0，變成更清楚讓民眾對於海報內容一目瞭然。十分感謝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，對能量棒、蛋糕捲、鳳梨酥之口感回饋、試吃品的份量調整等，讓課程收穫更多。

這次創意新產品中，學生將農產品(香蕉)過剩的問題納入設計思考。多種能量棒的基底以香蕉取代麵糊，作為黏著成分，再加上多種全穀、堅果與果乾，口感與營養成分都非常豐富，獲得品嚐者好評。這些產品非常有發展成為正式商品的可行性。本課程在教師與學生的努力與創意思考之下，有豐碩的成果。

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！