

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	餐飲衛生與安全		
開課單位	餐旅管理學系		
開課學期	107 學年 二 學期		
授課教師	柯文華		
電子郵件	073770@mail.fju.edu.tw	連絡電話	02-29052151

中華民國 107 年 12 月

一、課程簡介

(一)課程內容

讓學生了解餐飲衛生基礎及重要性，並運用所學實際應用於餐飲製備過程，確保餐飲衛生，藉由學習，以更認真的衛生態度對待職場的餐飲製備。

(二)課程目標

(1)知識面目標：請說明學生於修習本課程後，將具體習得哪些知識內容？

- A. 了解餐飲衛生的重要性。
- B. 了解餐飲業之餐飲製備前處理、流程及售後相關知能，以提供健康、安全與衛生的餐食產品。

(2)技能面目標：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. 學生須藉由餐飲衛生實務，了解實際衛生稽核的問題。
- B. 運用所學實際應用於餐飲製備過程，確保餐飲衛生。

(3)態度面目標：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、實作及案例探討，則學生可以深切地感受到餐飲衛生對人的影響，並藉由學習，以更認真的衛生態度對待職場的餐飲製備

(三)課程實施與課堂經營方式

- A. 本課程會先介紹餐飲衛生基礎及重要性，之後將分組報告及討論，本組報告中將安排學生自主學習，將以不同單元給學生進行蒐集資料，並學習應用網路資源及社群媒體的資料，進行課堂分析與報告，再配合老師指導，將會提供更正確及實用的知識。
- B. 本課程也將邀請業師進行專題演講，讓所學能與實際應用。
- C. 本課程最後也將以中餐丙級的實作為例，學生進行衛生項目的自我評鑑，有助於應用於往後餐飲製備。

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

製作海報向民眾解說日常生活中常遇到的餐飲衛生資訊

現場服務型：

設備/產品體驗型：

資訊解說型：

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
無

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	20%

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

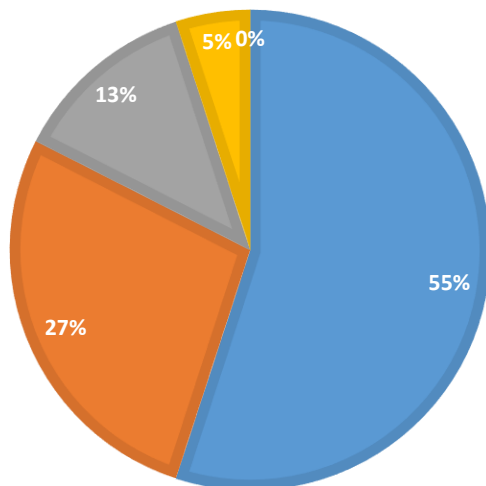
質化成果	量化成果
學生更了解餐飲衛生相關資訊	參與課程學生人數達到100%
學生活動過程中學會傳遞餐飲衛生相關資訊	博覽會當天學生參與其他攤位達到10攤

(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)

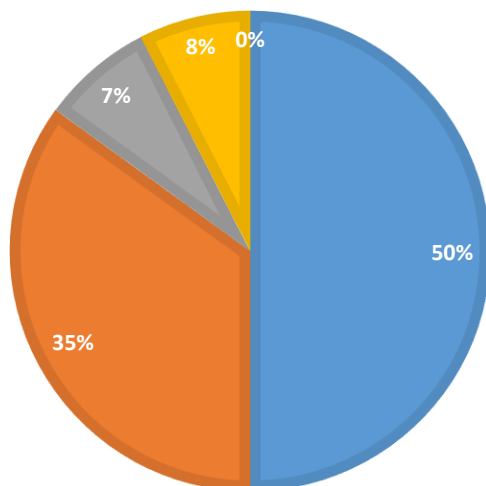
可提升個人學習興趣

■ 十分同意 ■ 同意 ■ 普通 ■ 不同意 ■ 非常不同意



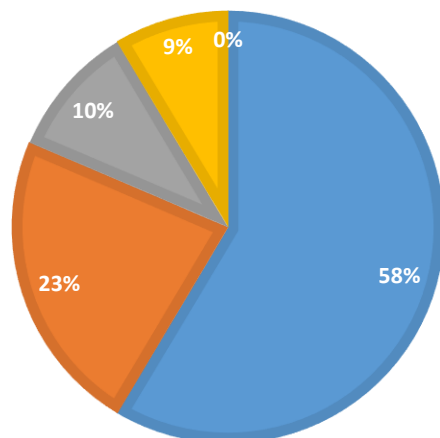
藉由博覽會，增加我對課程知識的了解程度

■ 十分同意 ■ 同意 ■ 普通 ■ 不同意 ■ 非常不同意



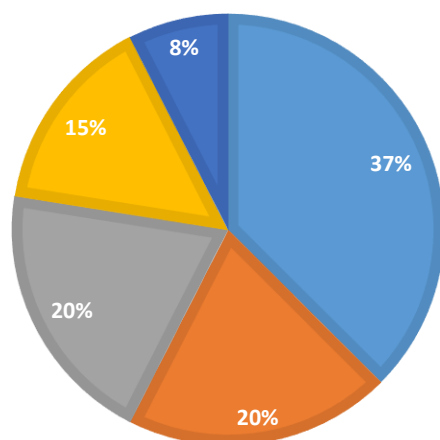
藉由博覽會，幫助我理解如何運用所學，達到學用合一

■ 十分同意 ■ 同意 ■ 普通 ■ 不同意 ■ 非常不同意



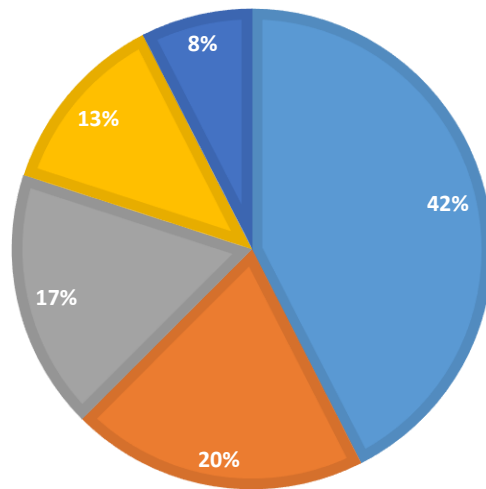
這樣的成果展現模式讓我有更多機會接觸課程以外的知識，達到跨領域學習。

■ 十分同意 ■ 同意 ■ 普通 ■ 不同意 ■ 非常不同意



我喜歡這樣的課程模式

■ 十分同意 ■ 同意 ■ 普通 ■ 不同意 ■ 非常不同意



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
知識面目標：請說明學生於修習本課程後，將具體習得哪些知識內容？

學生了解餐飲衛生的重要性，了解餐飲業之餐飲製備前處理、流程及售後相關知能。

(2)技能面目標：請說明學生於修習本課程後，能具體展現哪些能力或行為？

學生須藉由餐飲衛生實務，更了解實際衛生稽核的問題，並運用所學實際應用於餐飲製備過程，確保餐飲衛生。

(3)態度面目標：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？

學生透過學習、實作及案例探討，深切地感受到餐飲衛生對人的影響，更認真的衛生態度對待職場的餐飲製備

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



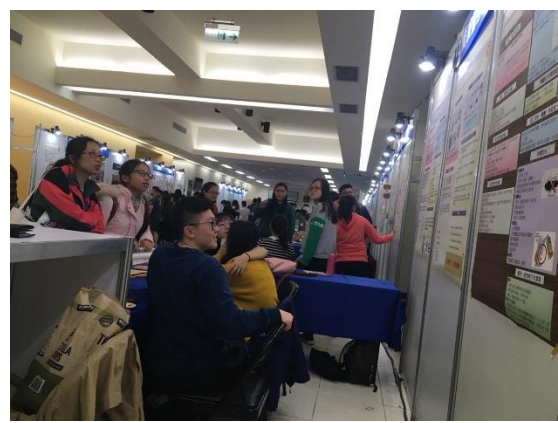
說明：參與學生與主任合照



說明：學生協助引導民眾回答問題



說明：學生協助引導民眾回答問題



說明：學生協助引導民眾回答問題

博覽



說明：學生協助引導民眾回答問題

博覽會 3



說明：學生參與博覽會顧攤位

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

同學活動過程中發現海報字體稍微有點太小，導致現場民眾有看不清楚的情況發生，建議之

後可以多加注意海報字體大小，避免同樣情況發生。

五、結論與未來展望

此次健康促進博覽會同學學習到很多餐飲衛生相關知識，期待之後博覽會可以有更豐富的活動內容讓整個過程更生動有趣。