



國立臺東專科學校

高等教育深耕計畫

認識食材四章一Q標章辨識及餐飲製作研習活動 活動成果報告書

子計畫名稱：(填寫計畫代號)

承辦單位：食品科技科

活動日期：108年5月22日～108年5月30日

活動地點：食品科技科加工廠



目 錄

一、計畫目標說明	1
二、執行情況	1
三、成果說明與心得建議	1
四、活動照片、海報與宣傳單	2
五、簽到表及活動問卷調查表	4



一、計畫目標說明

食品安全是目前廣受關注的議題，為重新找回社會大眾對農產品消費安全的信心，行政院提出「食安五環」具體政策，並於 105 年 8 月 11 日行政院第 3510 次會議決定，從學校營養午餐開始做起，再逐步落實食安相關政策，為國人飲食把關，請農委會會同教育部及衛福部建立機制，積極推動學校午餐使用低碳足跡在地食材，營造學校午餐特色。農委會配合「食安五環」政策，從源頭輔導農民安全用藥，加強宣導各種認驗證農產品之內涵，鼓勵學校午餐採用國產在地可溯源食材，並針對由農民流通至供應商階段之學校使用食材，主責前端源頭管理與抽驗，確保學童吃的安全、安心。

因此，辦理研習活動認識食材四章一 Q 標章辨識，並利用有標示 CAS 優良農產品、產銷履歷農產品、有機農產品及吉園圃安全蔬果、農產品生產追溯、水產品生產追溯、生鮮豬肉追溯、生鮮禽肉溯源、雞蛋溯源等食材製作餐點。

二、執行情況

日期	活動內容
5月22日試做產品	食材介紹(使用可追溯食材)、餐飲製作(試作)、海報製作(電子檔)
5月29日成果發表	食材介紹、餐飲製作成果發表、海報製作

三、成果說明與心得建議

(活動之點對點質量化成效、問卷分析等)

1. 學生參與研習 65 人次。

目標達成率130%

2. 成果發表海報 6 張，餐飲樣式 27 種

目標達成率120%

四、活動照片、海報與宣傳單(至少8張1頁，更多活動照片請另外繳交至教學發展中心)

 <p>四章一Q即是： 農委會推動之四個農產品標章(四章)及生產責任追溯制度(-Q)</p>	
<p>認識 4 章 1Q 食材介紹(使用可追溯食材) 餐 飲 製 作 (試 作)</p>	
	
<p>餐 飲 製 作 (試 作) 餐 飲 製 作 (試 作)</p>	
	
<p>餐 飲 製 作 (試 作) 餐 飲 製 作 (試 作)</p>	



四、活動照片、海報與宣傳單(至少8張1頁，更多活動照片請另外繳交至教學發展中心)



5 月 2 9 日 成 果 發 表



5 月 2 9 日 成 果 發 表



認識 4 章 1Q 食 材 製 作 餐 點



認識 4 章 1Q 食 材 製 作 餐 點



認識 4 章 1Q 食 材 製 作 餐 點



認識 4 章 1Q 食 材 製 作 餐 點



認識 4 章 1Q 食 材 製 作 餐 點



認識 4 章 1Q 食 材 製 作 餐 點

四、活動照片、海報與宣傳單 (至少8張1頁，更多活動照片請另外繳交至教學發展中心)

<p>認識 4 章 1Q 食材製作餐點</p>	<p>認識 4 章 1Q 食材製作餐點</p>
<p>認識 4 章 1Q 食材介紹(使用可追溯食材)</p>	<p>認識 4 章 1Q 食材介紹(使用可追溯食材)</p>
<p>認識 4 章 1Q 食材介紹(使用可追溯食材)</p>	<p>認識 4 章 1Q 食材介紹(使用可追溯食材)</p>
<p>認識 4 章 1Q 食材介紹(使用可追溯食材)</p>	<p>使用可追溯食材製作餐點成果發表頒獎</p>



五、(附件) 簽到表及活動問卷調查表

認識食材第四章-Q 標章辨識及餐飲製作研習活動
簽到單 108年5月22日

張敏珊	陳志宏
黃子岩	蔡碧君
呂廷學	黃靜敏
楊淑敏	郭盈吟
徐佩雯	張登揚
林品瑩	胡雅婷
陳宜萱	
林貞儀	
黃郁元	
吳昱瑩	
王郁媚	
游靜芳	
許采微	
邱紫筠	
王莉芳	
曾宇琳	
王彥俊	

108年5月22 日

認識食材第四章-Q 標章辨識及餐飲製作研習活動
簽到單 108年5月29日

陳怡文	張敏珊	陳志宏
楊怡華	黃子岩	蔡碧君
陳怡華	呂廷學	黃靜敏
楊淑敏	楊淑敏	郭盈吟
徐佩雯	徐佩雯	張登揚
林品瑩	林品瑩	胡雅婷
陳宜萱	陳宜萱	
林貞儀	林貞儀	
黃郁元	黃郁元	
吳昱瑩	吳昱瑩	
曾宇琳	曾宇琳	
王郁媚	王郁媚	
游靜芳	游靜芳	
許采微	許采微	
邱紫筠	邱紫筠	
王莉芳	王莉芳	
曾宇琳	曾宇琳	
王彥俊	王彥俊	

108年5月29 日

