



國立臺東專科學校

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：</p> <p>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)</p>	<p>餐 飲 製 作 (試 作)</p>
	
<p>餐 飲 製 作 (試 作)</p>	<p>餐 飲 製 作 (試 作)</p>
	
<p>餐 飲 製 作 (試 作)</p>	<p>餐 飲 製 作 (試 作)</p>

認識四章一Q辨識及餐飲製作 成果發表

臺灣米標章 & 臺灣農產品生產追溯

緣起：

為了讓民眾正確瞭解消費市場的米食來源及品質，建立臺灣米標章信譽，農委會於103年1月起，針對國內使用臺灣產源所製成白米或米粉類之業者，啟動中制「臺灣米標章」，以便農民與消費者間建立信任，進而減少消費者對國產米的疑慮。現行台灣米商協會、為便利全國稻作區農民及廠商申請使用白米、粳米、糯米等三種米類，並確立「雙米標章」之申請、審定與實施作業之法令依據，農委會業經發布於103年4月8日公告發布「臺灣米標章管理作業辦法」並公佈指定「財團法人台灣優良農產品發展協會(CAS)」擔任指定機構，自即日起正式受理全國餐館飲食業者之申請、審核及後續查核作業。

目分類：

- 【優質】：「雙連」、「地連特色」3種類別。
 - 前者係以「台灣米標章」的米穀都使用「國產優質」，而后者要求產地環境「優美景觀及氣候條件相稱，並且具有良好耕作習慣」；綠線特選認證，標章樣式為兩條銀線，而兩者皆係先採預備性查核方式。
- 【臺灣米標章暨臺灣連鎖門市市標章】：
 - 全家便利商店、萊斯萊斯、台聯便當、恆豐池上飯碗、池上鄉廣一家、鴻福生養生素食餐館、東原盛、遠東超市、台南新旺角山鹿港大飯店、台南海濱酒店、台南永祥庭酒樓、長裕有限公司、直落亞、21世紀龍城館、中研院農業經濟研究所中心、廣大農場、CASA餐廳

臺灣農產品生產追溯產品、特選優質米、特選優質米

食品科技科四年級
指導老師：謝淑萍
組員：鄭晏時 楊維倫
呂俊程 李宇哲

海報製作（電子檔）

第四章—Q辨識及餐飲製作

冊

成果發表





什麼是產銷履歷及 慈心有機認證？

產銷履歷產品輸出制度是透過訂定臺灣良好農業規範(簡稱TGAPl)等作業基準，以及建置產銷履歷資訊平臺，輔導農產品經營業者利用風險管理手段，以合乎農業永續理念之方法，生產安全、具可追溯性之農產品。

慈心有機認證由慈心有機農產發展基金會成立「慈心有機驗證(TOC)」公司，負責有機驗證作業，期望以「誠信、公平、嚴謹」，建立符合國家及國際標準之有機農產品輸出制度，藉以提升輸出水準，確保有機農產品輸出之品質。





食品科技科四年級 指導老師：謝蘭萍
 吳佩貞、王芳芳、黃麗玲、陳淑娟、莊慧慧

海 報 製 作 (電 子 檔)

認識四章—Q辨識及餐飲製作

成果發表


行政院衛生福利部
中華民國102年09月27日





因應近年來食品不潔的農產品安全事件，以及落實水埤農資的精神，目前在國際上被推測的農產品的管制制度，主要來自農業資訊圈（Agri-Insights Practice）和食物安全網（Food Safety Net）。Transparency，食品來源所有流程可追溯，追蹤與預防。兩種作法，前者是在降低生產過程及流通之風險(已包含食品安全、農藥環境水質、從業人員健康等事項)，後者目的除在於整個流程中所有參與者明確責任，而可作為食品安全品質管理時效，使消費者清楚且及時從市場中將不符合國產食品，降低該等事物對消費者的危害，也即是為了保護消費者的不當造成併合規說的生產者受驚嚇。

老樹的檸檬蛋糕蜜糕

蛋糕：
低筋麵粉180g 牛奶140g
奶油140g 全蛋150g
糖粉227g

糖霜：
糖粉180g
奶油195g

蜜糕版：
全蛋+砂糖(分三次加入)高速攪拌至有明顯紋路，並改低速打至細微起乳脂高亮即可停止(勿攪過度)，加入過篩好的低筋粉拌勻，再加入化軟後的奶油拌勻，最後加入全蛋液及糖粉攪勻(約180℃烤30~40分鐘即可一試便知)

完成品：

食品科技創四年級
王郁婷 王豪俊 許昌昌

糖粉和檸檬汁拌勻即可食用

糖粉+檸檬汁塗抹上蜂蜜蜜膏後生

海 報 製 作 (電 子 檔)

[illegible]

海 報 製 作 (電 子 檔)

[illegible]

海 報 製 作 (電 子 檔)

[illegible]

海 報 製 作 (電 子 檔)



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)

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

五、(附件) 簽到表及活動問卷調查表

張衛立	陳志強				
黃子居	蔡聖昌				
烏逸賢	黃偉強				
楊沛然	郭晉宏				
徐佩雯	張德揚				
林志強	胡胡輝				
陳鳳堂					
林卓儀					
黃郁元					
吳卓強					
王有熾					
游靜芳					
許啟微					
邱紫筠					
王毅豪					
曾宇琳					
王豪俊					

108年5月22 日

陳永發	張敬明	陳嘉敏
楊怡華	黃子豪	李慧恩
陳志豪	呂建文	黃靜敏
蘇樹化	楊淑儀	鄧麗吟
云朗彬	徐珮雯	張金燭
賴承恩	林凱雯	胡雅欣
陳柏輝	陳國盛	
梁福海	林貞儀	
陳冠廷	黃郁元	
郭可揚	吳里峰	
黃泉偉	曾宇琪	
陳嘉文	王豪俊	
陳心輝	潘靜芳	
王健男	許采蘋	
李安碩	鄭紫茵	
陳品靈	黃子豪	
李志恩	王郁嫻	
	王莉芳	

108年5月29 日

