

輔英科技大學學輔活動成果報告表

活動名稱		吃出好體態										管制表 編號		221.04-3					整體 滿意度		97.9%						
承辦單位		營養服務隊/ 學務處衛生保健組										活動時間		107 年 12 月 12 日			活動地點		輔英科技大學 C401								
經費支出		☒ 學輔專帳										支出金額		配合款：													
		☐ 其他來源：												補助款：14,040													
參加對象人數	護理系所	護理科	健管系	助產系	老長照學程	醫技系所	醫技科	物治系	保營系所	健美系	環工系所	職安系	化材系	生技系所	資管系	休憩系	幼保系	應外系	應外科	資科學程	文教學程	行政單位	校外人士	共同教育中心	參加人數 合計 60 人		
																								報到率 100%			
																								男	女	小計	
學生(非弱勢)									55																18	42	60
幹部									5																		
教師																											
職員工																											
社區居民																											
弱勢學生																											
合計																								學生	男 18 人	女 42 人	
																								教職員工	男 0 人	女 0 人	
																								校內總計	男 18 人	女 42 人	
																								校外總計	男 ____ 人	女 ____ 人	
基本素養		專業實務		溝通表達		終身學習		關懷服務		理性思辨		健康促進		公民參與		美的賞析											
配分 【至多填寫 3 項 滿分 10 分】		4				4						5															
活動目標	市面上的義大利麵，青醬多是屬於熱量最高的，所以我們這一次使用低熱量的作法去製作青醬，配合上健康的蔬果，製作出一道低熱量飲食。																										
活動內容	強調高熱量飲食也可以使用健康手法變為低熱量美食，讓同學們自己動手做，感受活動中的樂趣，並且能回家與家人分享，讓他們吃的安心又健康。																										
講座簡介	姓 名												現 職														
	重要經歷																										
	講座內容簡述		【含講題及主要綱要】																								
活動感言	這一次來參加活動的同學比想像中的多，也很開心能有機會接到這場校內活動!雖然過程相當辛苦，但當活動辦完的一瞬間真的很開心。從之前的校外廚房來比校內廚房活動真的會更開心，因為校外是以不同年齡層的去教衛教，但校內都是差不多年齡層相較之下比較輕鬆!要是下學期還有機會能接到校內廚房的話一定會繼續接下去，並規劃出更多的健康飲食。																										

具體成果	一、質化成果 這場活動要讓同學了解到在外面所做的義大利麵都添加相當多的加工品，藉由天然食材也能製作出來美味又好吃的青醬，不一定要使用其他添加物，也可以了解到食材的原味。 二、量化成果 1. 本校計有老師 1 位、同學 10 位參與本次服務性質活動。 2. 參加民眾每場約有 60 位參與，共 1 場。
檢討與建議	1. 食材要備料時要算好，以免有不足或是浪費。 2. 人員的流動要更加順暢，以免活動混亂。 3. 事前準備要久一點，以免來不及分配。
滿意度調查	參與回饋統計人數共計 60 人，相關回饋及分析等資料，詳如附件所示。
活動照片 / 至少 4 張	 【分配食材】  【各組操作】  【炒料】  【準備】