

114 年度(113-2)職涯輔導活動成果報告表

日期：114 年 05 月 14 日

學 校 名 稱	中山醫學大學		
活 動 名 稱	專題演講：以食安為烤盤，烘培出色香味俱全的豐富人生		
活 動 日 期	114 年 05 月 14 日		
活 動 時 間	17:10-19:10		
活 動 地 點	正心樓 0522 教室		
活動參與人數	21 人	活 動 對 象	全校師生
講 師	陳怡蓁	現 任 職 務	台灣麥斯馬汀有限公司技術顧問

執行重點

壹、活動重點及目的：

在現代社會中，食品安全已成為民眾關注的焦點，不僅攸關個人與家庭的健康，更影響整體社會的永續發展與產業信譽。本次專題演講以「以食安為烤盤，烘培出色香味俱全的豐富人生」為主題，旨在提升學生對食品安全的認知，並從中啟發其對餐飲、食品及營養相關領域的興趣，為未來職涯發展打下堅實基礎。

活動不僅探討食品安全的基本概念、法規制度與實務應用，也將介紹與食品安全相關的重要證照，如食品安全管制系統（HACCP）人員認證、食品衛生管理員、丙級與乙級中餐或烘焙技術士證照、營養師、食品技師等。透過說明這些證照在職場上的應用與優勢，幫助學生了解提早準備的重要性，並掌握提升競爭力的方向。

此外，演講也將強調「食安」不僅是職場的專業技能，更是一種生活態度，從挑選食材、了解食品標示到衛生烹調，每一個環節都是實現健康生活的關鍵，透過專業講師的分享，我們希望學生能學會如何將知識轉化為實踐，將食安觀念融入日常，打造出屬於自己的色香味俱全的精彩人生。

本活動期望引導學生從食品安全的學習與實踐中，發展出專業素養與社會責任感，並為未來升學與就業鋪設多元而穩固的道路。讓食安不只是一門知識，而是一把開啟健康與成功人生的金鑰匙。

貳、活動特色及執行情形：

一、活動簡述：

本次專題講座以「以食安為烤盤，烘培出色香味俱全的豐富人生」為主題，邀請具備實務經驗與專業知識的講師蒞校演講，透過深入淺出的方式，向學生介紹食品安全的重要性與未來發展方向，並延伸到學生未來在餐飲、食品、營養等領域的就業優勢與證照準備建議，整場活動融合知識傳授與生涯引導，鼓勵學生將食安視為一項生活態度與職涯工具，強化其學習動機與目標感。

二、活動流程：

時間	活動內容
17:10 - 17:20	活動開場與來賓介紹
17:20 - 18:10	講師主題分享：「以食安為烤盤，烘培人生」
18:10 - 18:50	證照與就業導向分享（HACCP、烘焙、餐飲等）

18:50 - 19:00	問答與交流時間：學生與講師互動討論
19:00 - 19:10	活動總結與致謝

三、活動特色：

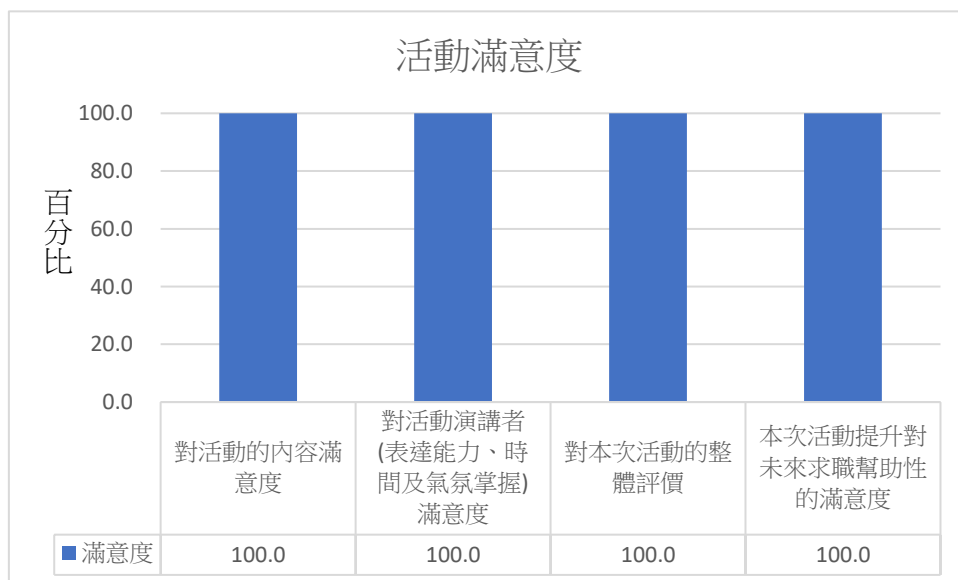
1. **主題明確，貼近生活與職涯：**透過「烘焙」與「人生」的巧妙連結，讓學生以輕鬆的方式理解食品安全的重要性及其實際應用。
2. **強調證照與職涯規劃：**演講特別針對學生未來可報考的相關證照（如 HACCP 認證、中餐/烘焙技術士等）進行說明，幫助學生提早規劃未來。
3. **師生雙向互動：**活動後段設有問答交流時間，學生踴躍提問，講師亦針對個別問題進行細緻回應，激發學習興趣並加深印象。
4. **結合理論與實務：**講師分享其在食品產業的實務經驗，讓學生更貼近產業現況，並瞭解專業證照在職場上的實際價值。

本活動在師生間激起良好回響，不僅提升學生對食安議題的關注，也強化了他們對職涯發展的認識與自我規劃的動力。

參、活動之質量化指標：參加人數共計 21 人，實際簽到人數 15 人，部分與會校友未完成簽到；參與滿意度 100%（活動回饋滿意度及學生回饋）

一、活動滿意度調查

	對本次活動 【內容】滿意度	對本次活動【講者】 表達能力、時間 及氣氛掌握滿意度	對本次活動 【整體評價】滿意度	活動對未來求職 的幫助性
滿意度	100	100	100	100



多數學生表示講座內容充實、講師表達清楚，能有效了解食品安全的觀念與其對未來職涯的重要性。部分學生留言：「原本對食安很陌生，聽完覺得這是一門有趣又實用的知識」、「第一次知道有那麼多相關證照，對未來有幫助」。講師對證照種類與考取方式說明詳盡，對未來規劃有具體幫助，尤其是對 HACCP、烘焙技術士與餐飲乙

級等證照產生興趣。

四、具體檢討與建議：

針對工作人員部分，應加強簽到管理與活動拍攝技巧之訓練，以確保活動進行順暢，並避免與會人員未完成簽到的情況。

活動剪影



課堂照片-產線生產規劃



課堂照片



課堂照片



頒發感謝狀



與講師合照