



共同備課紀錄表

授課教師	呂明怡	任教科目	餐飲安全與衛生
課程名稱	第七章 餐飲從業人員的衛生管理	會談地點	餐飲科辦
會談日期	114年12月16日 時間：12:30至13:00		
公開觀課日期	114年12月18日 時間：13:10至14:00		
出席教師簽名			
			
內容概要			
課程內容分析： 1.單元教學目標 如教案 2.單元教學重點 如教案 3.教學策略或學習活動設計 如教案 4.教學難點及學生可能遇到的問題或困難 學生不認真思考或隨便回答問題 5.針對教學難點提出的建議 要能掌控課堂氛圍，如果有學生亂回答要立刻制止。 6.有助益之教學策略 鼓勵同學分享，要引導學生思考。			

註：1.討論項目可自行調整及增加。

2.本表不敷使用，可自行複製。

一、教案設計

單元名稱	第七章 餐飲從業人員的 衛生管理			年級	二	人數	11
教材來源	餐飲安全與衛生課本、網路餐飲衛生相關新聞			設計教師	呂明怡	教學時間	1 節課
學生學習條件	餐飲科學生，已學習餐飲安全衛生 1-6 章						
教學方法	討論法、講述法、發表/分組學習(人數較多班級可分組)						
教學目標	單元教學目標			單元具體教學目標			
	(一) 認知方面 1-1 認識餐飲從業人員的健康管理 1-2 認識餐飲從業人員的衛生管理 1-3 認識餐飲從業人員的衛生教育 (二) 情意方面 2-1 理解相關規定對於消費者保護的意義 (三) 技能方面 3-1 能在實作情境中留意衛生相關事項			(一) 認知方面 1-1-1 能說明餐飲從業人員每年都需要進行健康檢查的意義。 1-2-1 能說出從業人員良好的服儀規範。 1-2-2 能說出交叉污染造成的原因。 1-3-1 能說明從業人員增強衛生教育的目的。 (二) 情意方面 2-1-1 能檢視自身是否遵守服儀相關規範 2-1-2 願意主動遵守個人衛生規範並養成良好習慣 2-1-3 覺察餐飲從業人員是消費者保護的第一線 (三) 技能方面 3-1-1 能在實作情境中依規範整理個人儀容。 3-1-2 能在實作中留意衛生細節 3-1-3 能在實作後依規範清潔工作檯、器具與廢棄物。			
時間分配	節次	月	日	教 學 重 點			
	1	12	18	了解餐飲從業人員是消費者保護的第一線的想法。對餐飲製作的任何一個步驟都要有要求，不要輕視忽略。			

單元具體能力教學目標	教學活動	教具	時間	備註
1-2-1	一、 引起動機 食藥署加強食安規範，「摸錢又摸食物」違者可罰新台幣6萬元至2億元 https://www.youtube.com/watch?v=eD2tSY3UOvo 以案例讓學生討論是否支持此規定，引導學生說出交叉污染的概念。	電腦、網路、投影機或平板	5min	
2-1-2	二、 案例討論 *前員工爆餐廳1容器「從沒洗過」！全網震驚：再也不吃了 https://news.tvbs.com.tw/life/2802546?utm_source=facebook&utm_medium=fbarticlepic *中壢牛排店通心麵變「貼地美食」？民眾嚇：該怎吃！ https://www.youtube.com/watch?v=eWLPg24ZpRU *沒戴手套串肉.器具擺地上 民眾直喊：好恐怖 https://www.youtube.com/watch?v=rz33nIIIRgSE *好功夫？夜市牛排員工徒手抓麵條 衛生局將稽查 鏡週刊 X 東森新聞 https://www.youtube.com/watch?v=fcgZKssKIQo 1.透過案例讓學生表達自己的看法，是消費者小題大作還是的確有改進空間？ 2.引導學生思考這些網路上被討論的案例，自己平時有沒有留意過這些細節？		15min	
2-1-1	三、 案例討論 *高雄餐廳員工「舔抹布、餐台」還PO網 衛生局派員稽查 https://www.eracom.com.tw/EraNews/Home/Life/2025-07-26/2070978.html *很常見！「手搖飲店員手上2情況」絕對別買網拒喝：細思極恐 https://www.ettoday.net/amp/amp_news.php?news_id=3064487&ref=mw&from=google.com 1.透過案例讓學生表達自己的看法，並引導思考這些行為背後的動機及可能造成的影響是什麼？		15min	
2-1-2				
2-1-3				
3-1-2				

1-1-1 2-1-1 1-2-1 3-1-1 3-1-3 1-3-1 2-1-3	2. 如果你是老闆，會如何避免這些狀況發生，如果員工有這些行為，你會如何處理？ 3. 引導學生做出餐飲從業人員是消費者保護的第一線的想法，從原料的準備到結帳的每個步驟，都不能疏忽。 4. 現在是個外食需求增加的年代，但也是個資訊發達、每個人都有很高的食品安全衛生意識的時代。對於每個食品衛生的細節只要稍有疏忽就會面臨被拍下上網的狀況。輕則被客訴造成店家評價下降，面臨工作丟失的問題，重則可能遭衛生稽查記點或開罰甚至造成大規模食物中毒，必須承擔相應責任。 四、 餐飲從業人員健康管理 說明餐飲從業人員每年都必須進行健康檢查，請學生思考這個規定的目的。 五、 餐飲從業人員衛生管理 說明餐飲從業人員服裝、手部衛生工作習慣等衛生管理項目。請學生思考這些規範的目的及自己在實作課時是否有要求自己做到。 六、 餐飲從業人員衛生教育 讓學生理解作為餐飲業的從業人員的大家，更要從基礎就建立起紮實的安全衛生概念，以最嚴格的要求檢視自己，包括個人儀容、配備到操作過程中的環境衛生、個人衛生、工作態度的檢核。良好衛生安全概念，不只是規定，而是保護顧客、自己與職涯的必要能力。		5min 5min 5min	
--	---	--	-------------------------------------	--



教師公開觀課 簽到表

授 課 教 師	呂明怡	任 教 科 目	餐飲安全與衛生	
課 程 名 稱	第七章 餐飲從業人員的 衛生管理	授 課 班 級	餐技二	
授 課 地 點	餐技二教室	日 期	114.12.18	
出席教師簽名				
胡瑞揚				
出席人員簽名				
實際出席人數				

國立玉井高級工商職業學校 公開觀課觀察紀錄表

授課教師：呂明怡 任教科目：餐飲安全與衛生

課程名稱：第七章 餐飲從業人員的衛生管理

授課班級：餐技二 觀課日期：114.12.18 觀課者：胡瑞揚

面向	觀課項目		紀錄內容(請以文字簡要描述)
全班學習氣氛	1. 是否有安心的學習環境?		學生有認真聆聽及分享
	2. 是否有熱衷的學習環境?		
	3. 是否有聆聽學習的環境?		
	4. 全班是否有專注學習?		
學生學習歷程	協同學習	1. 學生是否相互關注和聆聽?	同學分享想法時其餘同學會認真聆聽並思考意見是否正確
		2. 學生是否互相協助討論和對話?	
		3. 老師是否關照特殊需求學生?	
	個人學習	1. 學習專注	學生能投入參與
		2. 學生是否學習投入參與?	
		3. 自主學習的表現	
		4. 學生主動尋求協助	
	行動學習	1. 學生是否能增加學習動機?	透過影片、新聞實際的案例直接的紀錄會比口說更明確傳達
		2. 行動載具能幫助達成教學目標?	
		3. 學生能由被動學習轉變為主動學習?	
		4. 行動載具能否幫助學生探索、問題解決能力?	
	學生學習結果	1. 行動學習是否有成效?	
2. 學生學習的困難之處是什麼?			
3. 學生學習思考程度是否深化?			
4. 學生是否樂於學習?			

觀課的心得和學習

透過實際案例新聞或影片讓學生注意到安全衛生的細節及現在社會上對於衛生的重視。學生對於衛生其實是注重的，也都能指出案例中的問題點，並覺得不能接受。



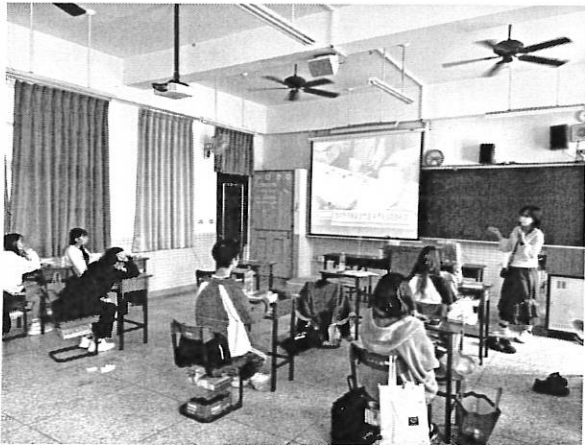
共同議課紀錄表

授課教師	呂明怡	任教科目	餐飲安全與衛生	
課程名稱	第七章 餐飲從業人員的衛生管理	授課班級	餐技二	
會談日期	12月19日 時間：12:30 至 13:00	會談地點	學務處	
教學演示及公開觀課日期		114年12月18日 時間：13:10 至 14:00		
出席教師簽名				
胡瑞揚				
內容概要				
一、就教師教學引導 適當的引導並留出較大的空間讓學生思考及回應。 適時的統整學生的想法 二、就學生學習動機與歷程 學生能參與討論，踴躍的提供分享自己的看法 面對反面意見的質詢時，學生能思考並堅定立場 三、學生學習結果 透過真實案例讓學生知道這些地方都會造成消費者的反彈，希望學生能真的內化到自己的身上，了解這些事情的重要性。 四、建議事項				

註：1.討論項目可自行調整及增加。

2.本表不敷使用，可自行複製。

國立玉井高級工商職業學校 教師公開觀課成果照片

教學班級：餐技二	觀察日期：114 年 12 月 18 日 第 5 節
教學科目：餐飲安全與衛生	教學單元：餐飲從業人員的衛生管理
授課教師：呂明怡	教學觀察教師：胡瑞揚
	
共同備課	共同議課
	
公開觀課現場	公開觀課現場

註：空格不足時，請自行增列。