

## 德霖技術學院學生事務與輔導工作經費活動成果報告表

活動名稱	104 學年度第 1 學期 餐飲衛生研習活動	主辦單位	學務處衛保組		
活動時間	104/11/12	活動地點	商學館 1 樓西餐廚藝教室		
參加對象	全校有興趣同學	<b>本活動實際參與人數</b>			
		項目	男生人數	女生人數	總計
		教師人數	1	2	3
		本校學生人數	23	36	59
		其他(如:校外人數)	3	12	15
活動流程 及內容	如簽呈。				
預算經費項目		預 算 額		實 支 額	
1. 學生事務及輔導工作經費(補助款)		萬 仟 佰 拾 元 整		萬 仟 佰 拾 元 整	
2. 學生事務及輔導工作經費(配合款)		零萬肆仟玖佰陸拾肆元整		零萬肆仟玖佰陸拾肆元整	
3. 整體發展獎補助款		萬 仟 佰 拾 元 整		萬 仟 佰 拾 元 整	
合 計		零萬 肆仟 玖佰 陸拾 肆元整		零萬肆仟玖佰陸拾肆元整	
餘 絀 額		<input type="checkbox"/> 餘 零萬 零仟 零佰 零拾 零元整			
活動成果與 檢討	<ol style="list-style-type: none"> <li>由講師先介紹食材準備之衛生及完整的重要性，後為食材處理過程，講解完畢由學生實際操作練習；餐廳業者到場見習。</li> <li>活動結束時餐飲從業人員及餐廳督導委員皆對於食材挑選、烹煮方式及衛生環境有更一步的了解，可提供本校學生更優良的用餐環境及飲食安全。</li> </ol>				

填表人：

指導老師或單位主管：

課指組：

學務長：

# 活動照片



內容名稱：老師示範食材前置準備



內容名稱：學生示範

# 活動照片



內容名稱：學生分組實際操作



內容名稱：餐廳業者到場觀摩