

臺北市立成淵高中112學年度多元選修課程計畫書

課程名稱	食在尖端		
授課教師	實踐大學食品營養與保健生技學系專任教師群		
年 級	高二	開課 時程	皆為1學年課程
選修人數 上限	上限30人 下限12人 (確認選修人數由學校最後安排之)		
對應本校學生 核心能力指標	請勾選(可複選) (一)主動探索 <input type="checkbox"/> 1-1激發好奇 <input type="checkbox"/> 1-2自主學習 <input type="checkbox"/> 1-3批判思考 (二)展現合作 <input type="checkbox"/> 2-1具同理心 <input type="checkbox"/> 2-2尊重他人 <input type="checkbox"/> 2-3溝通協調 (三)自信表達 <input type="checkbox"/> 3-1樂觀積極 <input type="checkbox"/> 3-2發表論述 <input type="checkbox"/> 3-3規劃執行 (四)社會關懷 <input type="checkbox"/> 4-1關懷弱勢 <input type="checkbox"/> 4-2服務社會 <input type="checkbox"/> 4-3國際視野		
選課學生要求			
上課教室 及設備要求			
課程介紹與特色 (100-200字)			
<p>食品進入身體後就是營養！ 食品和營養是一體二面，密不可分。 實踐大學食品營養與保健生技學系是全台灣唯一食品、營養雙主修科系，優秀的師資群將為同學們介紹食品和營養的科學研究和應用領域，內容豐富精彩，是衛生醫療和生命科學領域最活潑實用的課程！</p>			

多元選修課程

課程名稱	中文名稱	食在尖端		
	英文名稱	Cutting-Edge Food Science and Nutrition		
授課年段	高二	學分數	2	
課程屬性 (單選)	<input checked="" type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 跨領域/科目專題 <input type="checkbox"/> 跨領域/科目統整 <input type="checkbox"/> 實作(實驗) <input type="checkbox"/> 探索體驗 <input type="checkbox"/> 第二外語 <input type="checkbox"/> 本土語文 <input type="checkbox"/> 全民國防教育 <input type="checkbox"/> 職涯試探 <input type="checkbox"/> 通識性課程 <input type="checkbox"/> 大學預修課程 <input type="checkbox"/> 特殊需求 <input type="checkbox"/> 其他 _____			
師資來源	<input type="checkbox"/> 校內單科 <input type="checkbox"/> 校內跨科協同 <input type="checkbox"/> 跨校協同 <input type="checkbox"/> 外聘(大學) <input type="checkbox"/> 外聘(其他)			
課綱 核心素養	A 自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變		
	B 溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養		
	C 社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解		
學生圖像 (依校選填)	(不用填，各校的學生圖像不同)			
學習目標	熟悉日語文字系統及常用語句			
教學大綱 (上學期)	週次	單元/主題	內容綱要	
	1	甚麼是「食品營養」?	一學年「食品營養」課程介紹	
	2	認識食品科學和食品技師	食品科學和食品技師相關工作內容介紹	
	3	百變營養師	營養師相關工作內容介紹	
	4	巧妙代換出你的營養	學習使用食物代換表以增加食物的選擇性	
	5	爺爺奶奶的五彩湯圓	在 <u>實踐大學食保系</u> 的食物製備教室學習做爺爺奶奶可以安全吞嚥的湯圓	
	6	試吃 vs. 感官品評	認識開發產品時不可缺少的感官品評學	
	7	食品包裝設計	認識食品包裝的發展潛力	
	8	營養午餐製備流程	認識大量餐食(團體膳食)製備的流程	
	9	營養午餐製備流程	認識大量餐食(團體膳食)製備的流程	
	10	食品中的藏鏡人	在 <u>實踐大學食保系</u> 的微生物實驗室進行食品微生物實驗	
	11	食品中的藏鏡人	認識食品微生物	
	12	有趣的食物學原理	在 <u>實踐大學食保系</u> 的食物製備教室學習食物製備過程中的物理化學變化	
	13	食安小尖兵	認識食品分析檢驗	
	14	營養科學研究新趨勢	介紹當前世界頂尖營養研究	
	15	傳統 vs. 新穎食品製造方法	認識傳統的與創新的食品製造方法	
	16	傳統 vs. 新穎食品製造方法	認識傳統的與創新的食品製造方法	
	17	創新產品開發	介紹開發產品的原理和步驟	
	18	大數據在食品營養領域的應用	認識大數據在食品營養領域扮演的角色	
教學大綱 (下學期)	1	食品營養迷思大破解		
	2	食品營養迷思大破解		
	3	食品營養迷思大破解		
	4	食品產業新趨勢		
	5	食品產業新趨勢		

	6	食品產業新趨勢	
	7	公共衛生營養	
	8	嬰幼兒營養	
	9	高齡營養	
	10	食品發酵	
	11	現代生物技術	
	12	輕鬆「享瘦健康」的飲食方法	
	13	保健食品面面觀	
	14	How to make a good oral presentation?	
	15	How to make a good poster presentation	
	16	學習成果展示	
	17	學習成果展示	
	18	學習成果展示	
學習評量	出席30%、隨堂測驗70%		
對應學群 (限6)	<input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 工程 <input type="checkbox"/> 數理化 <input checked="" type="checkbox"/> 醫藥衛生 <input checked="" type="checkbox"/> 生命科學 <input type="checkbox"/> 生物資源 <input type="checkbox"/> 地球環境 <input type="checkbox"/> 建築設計 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 社會心理 <input type="checkbox"/> 大眾傳播 <input type="checkbox"/> 外語 <input type="checkbox"/> 文史哲 <input type="checkbox"/> 教育 <input type="checkbox"/> 法政 <input type="checkbox"/> 管理 <input type="checkbox"/> 財經 <input type="checkbox"/> 遊憩運動		
備註			