



實踐大學一一三學年度第二學期 教學計畫表

Course Syllabus, Academic Year 2024-2025(2nd Semester)

( 實際授課內容及成績評定，以教師上課時規定為準。 )

製表日期：114/4/16 頁次：1 / 2

科目名稱 Course Title	產業導論 Industry Introduction Series			課程代號 Course No.	FSNN-11Q-01-A1
開課系級 Department	食品營養與保健生技 學系一年級 A-FSNN-1	學分數 Credit(s)	1	時數 Hour(s)	1
選別 Required or Elective	7-選修	開課別 Duration	半年 第一學期 Required,1st Semester		
授課教師 Instructor	鄭孟純				
缺曠課規定 Attendance Policy	缺曠課時數 ( 含事 / 病假 ) 達授課總時數三分之一 ( 6 小時 ) 以上者，學期成績以零分計。 Student will receive a semester grade of zero for a course if absences from class exceed one third ( 6 hrs ) of total class hours.				
課程概要 Course Description	使學生認識本系相關產業，幫助學生有效規劃個人課程的選修與未來生涯發展。 The course aims to raise students' interests and understanding toward the industries in our department by an approach in diverse speeches from industrial speakers, the subjects include giving student different directions in career development in this department.				
基本核心能力/系核心能力 Core Competency	核心能力	核心能力說明			
	食品知識應用能力	1. 具備食品專業理論知識 2. 瞭解食品加工與製造過程 3. 提升食品的品質 4. 具備食品研發知識與技能			
	人類營養照顧能力	1. 能具備營養專業知識 2. 能具備臨床營養與保健照護專業能力 3. 能具備營養保健諮詢力與社區營養教育之推廣能力 4. 能具備營養專業知識應用於食品或保健相關產業之能力			
	團體膳食供應能力	1. 能具備菜單設計力 2. 能了解食材採購貯存的知識與技巧 3. 具備食物製與供膳的知識技能 4. 具備團膳管理的知識與技能			
	食品分析檢驗能力	1. 能認識器具、試藥配製及一般實驗室器具之基本操作能力 2. 能了解一般分析知識及定性量分析能力 3. 能使用各種分析儀器進行食品一般成分、微生物及食品添加等之分析檢能力 4. 能判定食品質與衛生標準的能力			
	溝通與表達能力	1. 具備基礎專業英文能力 2. 能清楚闡述事實或知識概念 3. 能設計特定主題之文宣及活動			
	『註：該課程之核心能力以紅色表示。』				
教學目標 Course Objectives	本課程以 CDIO 教學模式中的 C ( Conceive ) 階段為核心，針對食品科學與保健營養系一年級學生設計定錨課程。透過專業領域講師的系統化教學，讓新生在入學第一年深入了解食品、營養、生技及保健產業的現況與未來發展趨勢，為其後續學習奠定扎實的基礎與概念，並激發對專業領域的興趣與探索動機。				
授課方式 Approach to Instruction	本課程以 CDIO 教學模式中的 C ( Conceive ) 階段為核心 (每堂課均透過專業領域講師進行專題演講，讓新生深入了解食品、營養、生技及保健產業的現況與未來發展趨勢)，最終讓同學提交個人報告，分享未來想從事的工作領域。				
課程授課語言 Course language	本國語				
是否自編教材 Whether self-edited textbooks	是				

為保護與尊重他人之智慧財產權，請勿於合理使用範圍外，非法引用、影印或重製書籍以免觸法。  
Please respect intellectual property rights when making handouts for students.



實踐大學一一三學年度第二學期 教學計畫表

Course Syllabus, Academic Year 2024-2025(2nd Semester)

( 實際授課內容及成績評定，以教師上課時規定為準。 )

製表日期：114/4/16 頁次：2 / 2

成績評定 Grading	◎平時評量 20%：出席 ◎期末評量 30%：期末考 ◎其他評量 50%：期末報告	
教科書與參考書目 Textbooks and References	NA	
聯絡方式 Contact Info	教師辦公室：E204 教師e-mail: mccheng@g2.usc.edu.tw 教師Tel: (02)2538-1111 分機 6228	
備註 Remark	本課程僅執行CDIO之C的前置階段。 本課程以 CDIO 教學模式中的 C ( Conceive ) 階段為核心，針對食品科學與保健營養系一年級學生設計定錨課程。 教師辦公室：E204 教師e-mail: mccheng@g2.usc.edu.tw 教師Tel: (02)2538-1111 分機 6228	
週次 Weeks	進度內容 Syllabus	
1	(02/16~02/22)	實驗室安全與食品分析檢驗證照 (三小時)
2	(02/23~03/01)	課程準備
3	(03/02~03/08)	營養師工作與醫院營養部介紹
4	(03/09~03/15)	報告撰寫
5	(03/16~03/22)	國內團體膳食產業介紹與未來發展
6	(03/23~03/29)	報告撰寫
7	(03/30~04/05)	健康促進脈動及產業發展
8	(04/06~04/12)	報告撰寫
9	(04/13~04/19)	食品技師國考與食品產業創新發展
10	(04/20~04/26)	報告撰寫
11	(04/27~05/03)	國內檢驗產業現況與未來發展
12	(05/04~05/10)	報告撰寫
13	(05/11~05/17)	國內保健生技產業現況
14	(05/18~05/24)	報告撰寫
15	(05/25~05/31)	大數據和人工智慧 (AI) 在食品營養領域的應用
16	(06/01~06/07)	總結論與期末考
17	(06/08~06/14)	期末報告製作
18	(06/15~06/21)	於 Tronclass 提供課程相關影片供學生自主學習，並提交一份期末報告 (簡報或影音等)。
19	(06/22~06/30)	

為保護與尊重他人之智慧財產權，請勿於合理使用範圍外，非法引用、影印或重製書籍以免觸法。

Please respect intellectual property rights when making handouts for students.