國立臺東大學 107 年準大一生及高中預修學分課程

開課申請書

開課單位	理工學院			
授課教師	謝昆霖/業師			
預定開課時程	107 年 7 月 3 日 - 107 年 7 月 5 日			
課程名稱	在地產業動手做	學分數	1	可抵免課程名稱 產業 1+2 創新應用
適合對象	☒ 原住民專班準大一新生 ☒ 高二原民生 ☒ 高三原民生 [可複選]			
課程簡介	1. 本課程設計以東部地方產業發展為主，並搭配關鍵課題，如東臺灣農特產業、部落食材巡禮、高齡健康食材、產業行銷與創業等議題進行引介，探討地方產業的發展與潛力。藉以培養學生具備高齡健康食材的知識以及實作能力與獨立思考核心能力。 2. 東部地方產業在素材部份則著重於部落農特產業與高齡健康食材應用相關議題為核心。 3. 透過本課程提供學生對東部農特產業有基礎認識，透過飲食導引出高齡健康與原民文化議題。 4. 本課程為原住民專班先修課程，得抵免自由選修學分。			
課程內容 (1 學分 18 小時)	日期	時間	課程內容	備註
	7 月 3 日	1300~1700	1+2 產業提升農產品開發加工技術在地文化及環境議題之影響，及創新應用之發想。台東在地實作場域介紹，修課說明及小組名單公佈，小組討論	4 小時
	7 月 4 日	0900~1200	部落農特產品與在地元素融合講座：參訪與導覽	3 小時
	7 月 4 日	1330~1730	部落農特產品與在地元素融合講座：農產品加工實作 DIY	4 小時

	7月5日	0900~1200	行動餐飲講座：結合在地食材產業分析及餐車營運介紹	3小時										
	7月5日	1200~1600	高齡健康食材運用與實作講座	4小時										
評分方式	<p>同學課前閱讀指定文獻，上課時教師解說，同學討論。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 課堂講授：教導學生基礎理論知識與內涵。 2. 分組實作：透過小組方式完成食材動手做。 3. 成果發表：課堂實作展現。 <table border="1" data-bbox="443 629 1337 904"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>加權(%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>出席缺狀況</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>參與實作表現</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>期末報告與心得寫作</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>已分配權重總計</td> <td>100%</td> </tr> </tbody> </table>				項目	加權(%)	出席缺狀況	30	參與實作表現	40	期末報告與心得寫作	30	已分配權重總計	100%
項目	加權(%)													
出席缺狀況	30													
參與實作表現	40													
期末報告與心得寫作	30													
已分配權重總計	100%													
生活輔導配套	<ol style="list-style-type: none"> 1. 住宿供應 2. 交通車接泊 3. 課餘輔導員協助 4. 圖書館提供學生借閱書籍 													
其他需學校協助事項														