

美和科技大學



食品營養系

課程規範

課程名稱：

食品營養華語文獻閱讀與寫作 I

中華民國 114 年 09 月制定

1. 課程基本資料：

科目名稱	中文	食品營養華語文獻閱讀與寫作 I	
	英文	Nutrition and Food Science of Mandarin Chinese Documents Reading and Writing I	
適用學制	四年制學院國合專班	必選修	選修
適用部別	日間部	學分數	2.0
適用系科別	食品營養系國際學生產學合作專班	學期/學年	半學年
適用年級/班級	四技食國合二甲	先修科目或先備能力	無

2. 食品營養系目標培育人才

依據 UCAN 系統，本系以培育「專業職能」為目標。

教育目標	職涯類型	就業途徑	專業職能
食品品管及食品生技研發	C5 天然資源、食品與農業	C5.1 食品生產與加工	C5.1.1 執行食品加工流程
			C5.1.2 執行加工食品的研發工作
			C5.1.3 規劃、執行、管理並且提供與食品包裝和維護相關的服務
			C5.1.4 執行危害分析以及進行管制作業，以控管食品的生產流程並掌握加工品質
			C5.1.5 依照既定法規以及相關作業流程，維護加工食品以及從業人員的健康與安全
	C6 醫療保健	C6.5 生技研發	C6.5.1 彙整生物技術研究的目標，並且將其開發為合法的生物技術產品，致力於改善人類生活品質
			C6.5.4 制定實驗室生物安全的規範（如無菌技術、污染防治、測量和校準儀器）
			C6.5.5 生物科技產品之效益評估、產品推廣及實際應用（技術移轉、推廣、臨床應用）
營養及保健	C6 醫療保健	C6.1 醫療服務	C6.1.1 建立醫病關係以協助評估、了解身心健康問題
			C6.1.2 分析身心健康問題及病人需求，以訂定醫療照護計畫
			C6.1.3 執行並落實醫療照護措施

			C6.1.4 追蹤醫療照護效果
			C6.1.5 依醫療照護或病人需求進行轉介或轉銜，以協助病患得到持續性照護
			C6.1.6 執行及推廣社區醫療及照護保健相關活動

3. 課程對應之 UCAN 職能

課程 \ 職能	專業職能 M	專業職能 A
食品營養華語文獻閱讀與寫作 I	■ C5.1.2 執行加工食品的研發工作 ■ C5.1.3 規劃、執行、管理並且提供與食品包裝和維護相關的服務 ■ C5.1.5 依照既定法規以及相關作業流程，維護加工食品以及從業人員的健康與安全	■ C5.1.1 執行食品加工流程 ■ C5.1.4 執行危害分析以及進行管制作業，以控管食品的生產流程並掌握加工的品質 ■ C6.5.1 彙整生物技術研究的目標，並且將其開發為合法的生物技術產品，致力於改善人類生活品質 ■ C6.5.4 制定實驗室生物安全的規範（如無菌技術、污染防治、測量和校準儀器）

註：M 表示課程內容須教授之「主要」相關職能 A 表示課程內容須教授之「次要」相關職能

4. 教學目標

本課程可以達到以下目標：

(1) 培養文獻閱讀能力：課程透過食品與營養相關華語文獻的閱

讀、分析與歸納，引導學生掌握研究重點與核心概念，並能培

養獨立閱讀及整理資料的能力，進而提升專業知識的學習效

果。

- (2) 專業術語理解與應用：課程著重於食品營養專業術語的學習，透過實例說明與課堂應用，讓學生能正確理解並靈活運用專業詞彙，進一步增強在書面報告與口頭表達上的專業度與準確性。
- (3) 獨立思考與討論：課程設計包含小組討論與全班分享，幫助學生培養批判性思維與分析能力，使其能比較不同研究觀點，並提出合乎邏輯與專業基礎的見解，提升學術交流與思辨能力。
- (4) 學術寫作與表達：學生將透過範例學習與實作練習，逐步建立學術寫作技巧與文案設計，並在過程中培養條理分明、精確清晰的表達方式，以展現研究成果與專業觀點。

5. 課程描述

5.1 課程說明

- (1) 課堂說明與文獻閱讀概論：說明課程目標與架構，引導學生認識食品營養文獻閱讀的重要性與基本概念，建立學期學習方向與基礎觀念。
- (2) 文獻搜尋工具介紹與應用：介紹常用資料庫與搜尋技巧，培養學生有效蒐集食品營養文獻的能力，並能初步評估資料的可信度與學術價值。
- (3) 文獻閱讀技巧、AI 視覺化工具演練：講授專業文獻閱讀策略，

並透過 AI 工具進行圖表與數據視覺化練習，協助學生快速理解與整理研究資料。

- (4) 飲食指南與營養素、食品標示閱讀：介紹飲食指南與營養素需求，透過食品標示實例，訓練學生正確解讀與設計營養資訊與食品包裝標示能力。
- (5) 食物中毒預防與案例討論：探討食物中毒成因與防治方法，結合案例進行分析與小組討論，加深學生對食品安全與風險意識的理解。
- (6) 從業人員衛生安全：說明食品從業人員應具備的衛生安全規範與操作標準，強調職場應用與專業責任的重要性。
- (7) 食安宣導海報設計說明與導論：指導學生規劃食安海報，學習整合文獻資料，並透過圖文設計有效傳達專業資訊。
- (8) 食安案例分享：透過實際案例解析食安事件，分析問題來源與改進方法，培養學生批判思維與專業判斷能力。
- (9) 海報成果發表：學生分組發表食安海報設計成果，透過簡報與互評，訓練專業展示與表達能力。
- (10) 食品保存技術與案例：介紹食品保存的原理與技術，包括低溫、乾燥、殺菌等，並結合案例解析實務應用。
- (11) 食品與保健營養產品開發案例解析：探討功能性食品與保健產品的開發流程，並解析其市場應用與研發挑戰。

(12)食品與保健營養產品開發實務：模擬產品開發流程，從原料選擇、配方設計到產品應用，培養學生整合食品科學與營養知識的能力。

(13)成果發表：學生綜合展示學期成果，透過簡報或作品呈現，檢視其知識整合、資料應用與專業表達能力。

(14)食品營養實務分享：邀請業界專業人士或師生分享食品營養實務經驗，拓展學生專業視野，強化產學連結能力。

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
1	課堂說明與文獻閱讀概論	C5.1.1、C5.1.3	2
2	文獻搜尋工具介紹與應用	C5.1.3、C6.5.1	2
3	文獻閱讀技巧、AI 視覺化工具介紹及演練	C5.1.3、C6.5.1	2
4	教師節補假	教師節補假	2
5	中秋放假	中秋放假	2
6	飲食指南與營養素、食品標示閱讀	C5.1.1、C5.1.3	2
7	食物中毒預防與案例討論	C5.1.1、C5.1.2、C5.1.3、C5.1.4、C5.1.5、C6.5.4	2
8	從業人員衛生安全	C5.1.3、C5.1.4、C5.1.5、C6.5.4	2
9	期中考	期中考	2
10	食安宣導海報設計說明與導論	C5.1.3、C5.1.4、C5.1.5	2
11	食安案例分享	C5.1.1、C5.1.3、C5.1.4、C5.1.5	2
12	海報成果發表	C5.1.3、C5.1.4	2
13	食品保存技術與案例	C5.1.1、C5.1.3、C5.1.4	2
14	食品與保健營養產品開	C5.1.3、C6.5.1、C6.5.4	2

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
	發案例解析		
15	食品與保健營養產品開發實務	C5.1.1、C5.1.2、C5.1.3、C6.5.1、C6.5.4	2
16	成果發表	C5.1.1、C5.1.2、C5.1.3、C6.5.1	2
17	食品營養實務分享	C5.1.1、C5.1.2、C5.1.3、C6.5.1	2
18	期末考	期末考	2

5.3 教學活動

(說明教學方式)

1. 課堂講授：教師進行重點內容講解與分析，協助學生掌握核心概念。
2. 實例說明及討論：透過案例說明，加強理論與實務的連結，並引導學生討論。
3. 課堂討論：含全班交流與小組心得分享，促進同儕互動與延伸學習。
4. 期中、期末：以期中考與期末考作為檢核學生學習成果的主要方式。

6. 成績評量方式

(一)、 期中評量 30%

(二)、 期末評量 30%

(三)、 平時成績 40%：包含出席率、上課表現與討論等

7. 教學輔導

7.1 課業輔導/補救教學對象：授課教師利用課輔時間（Office Hours），針對學習成績不理想或具特殊學習需求的學生，提供課後指導與協助。

7.2 課業輔導/補救教學之實施

課業輔導與補救教學的實施方式：授課教師會針對學習成效不佳的學生，額外安排課後練習作業，透過持續不斷的練習，幫助他們逐

步提升學習表現。

7.3 課業輔導/補救教學時間與聯絡方式

- ◆ 輔導時間：由食品營養系辦、授課教師共同協商安排。藉由下課時間與學生自由交談，了解其學習成效，作為內容修正之參考。

- ◆ 輔導老師聯繫方式：

(1). 授課教師：郭惠蓉

(2). 校內分機：無

(3). 授課教師 email：hueirong14@gmail.com

(4). 教師研究室：無