

跨領域學分學程課程內容

(一) 學分學程基本資料

一、學程基本資料							
<input type="checkbox"/> 身心靈領域 <input type="checkbox"/> 設計領域 <input checked="" type="checkbox"/> 科技領域 <input type="checkbox"/> 商業管理領域							
學程名稱	植物栽培及遠端智能服務						
開課單位	科技學院	召集人	吳浩群	應修學分	12		
二、學程特色：具體說明實踐成果(社會實踐、技能實作成果)、競賽、證照							
<p>本學程結合農業生技、資訊科技與食品安全等專業領域，研發出植物工場跨領域技術，為糧食問題提供了解決新方案，結合網路服務，透過雲端技術融入健康飲食之推廣，培育學生社群行銷之專業，並以實作來學習和推廣無毒健康飲食。透過此系列跨領域課程，學生能了解產業趨勢，能溝通合作、培養跨域整合、解決問題的能力，例如學生在完整學習本學程後，能設計符合健康需求的飲食和製作食譜網頁或電子書。</p>							
三、學程課程規劃							
學程教育目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生能透過智能環控調節適合植物生長環境，生產高品質高營養之作物。 2. 學生能規劃、管理、選擇、準備和食用健康的蔬食食物。 3. 學生能設計符合健康需求的飲食和製作食譜網頁或電子書。 4. 學生能統整智能植栽與健康飲食課程所學，發掘問題，構思解決問題的方法，並動手實作驗證想法。學生可因應個人興趣與未來工作取向，選擇不同題材進行實作，並且學會具體呈現成果。 						
學程核心能力(請參考校教育目標、核心能力等)	專業知能(專業力)	自覺學習(生命力)	溝通合作(溝通力)	人文關懷(關懷力)	實務應用(實務力)	身心康寧(身心力)	備註
	40%	10%	10%	10%	30%	0%	合計 100%
執行方法或教學方式	<p>請說明教學及執行方式如何展現跨域學習之特色及關聯性： 本學程以智能環控植物工場之運作為基礎，讓學生瞭解科技與農業之結合之創新課題，從產地、餐桌到社群經營進行模擬實作練習，為一理論與實務兼具之學程。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>講述 <input type="checkbox"/>討論或座談、<input type="checkbox"/>問題導向學習、<input checked="" type="checkbox"/>分組合作學習、<input type="checkbox"/>專題學習、<input checked="" type="checkbox"/>實作學習、<input type="checkbox"/>發表學習、<input type="checkbox"/>實習、<input type="checkbox"/>參觀訪問、<input type="checkbox"/>其它()</p>						
學程屬性	<input checked="" type="checkbox"/> 1. 學術研究 <input type="checkbox"/> 2. 就業創業 <input type="checkbox"/> 3. 社會服務及實踐 <input type="checkbox"/> 4. 能力本位導向 <input type="checkbox"/> 5. 其他(請說明) _____						
單一課程期末成果	1. 單一課程成果於期末應繳交課程期末成果報告。						

	<p>2. 跨領域課程應強化實踐成果(社會實踐、技能實作成果)、競賽、證照，請務必擇以下任 2 種形式製作教學成果，成果選項如下： (1)發佈新聞稿、(2)教學成果影片、 (3)課程電子介紹文宣品、(4)成果手冊。</p>
<p>整個學程的成果展現</p>	<p>為完整呈現本校跨領域學分學程之整體學習成果，並檢視學程推動成效，規劃於學生修習第四門課程之當學期辦理「跨領域學分學程成果簡報會議」。 由各學程就推動情形、學生修習概況及學習成果進行簡要報告，作為學程成果展現，並提供後續課程精進與學程規劃之參考。</p>
<p>預期成果</p>	<p><input type="checkbox"/> 實踐成果(社會實踐、技能實作成果) _____ <input type="checkbox"/> 競賽 _____ <input type="checkbox"/> 證照 _____ <input checked="" type="checkbox"/> 設計符合健康需求的飲食和製作食譜網頁或電子書</p>

(二) 課程地圖

	課程名稱	學分數	課程屬性	開課老師	個別課程與學程教育目標關聯性級學習進程規劃之說明
大二上 (115-1)	科技農業與植物工場(含實驗)	3	■基礎	吳浩群、楊恩騏	本課程介紹植物工場環控設施內作物生理與生長條件之技術，包括光照、溫濕度、通風及養分等條件設定，透過智能環控調節適合植物生長環境，生產高品質高營養之作物。
大二下 (115-2)	食物與料理科學	3	■理論	劉靜雯、鄭宇廷	本課程培養學生具備飲食素養，能規劃、管理、選擇、準備和食用健康的食物。透過本課程內容學會飲食素養相關的知識、技藝和溝通能力。
大三上 (116-1)	健康食譜電子書	3	■進階 (方向或應用)	羅俊智、楊恩騏	本課程培養學生學習營養與健康飲食之專業課程，透過本課程內容學生學會設計符合健康需求的飲食和製作食譜電子書。
大三下 (116-2)	智能農場專題實作	3	■總整	吳浩群、楊恩騏、羅俊智	本課程統整智能植栽與健康飲食課程，學生分組進行專題實作，來解決與本學程內容相關的實務問題。