|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 學期課程名稱 | 飲食面面觀 | | | | | |
| 大學學群對應  (請擇一) | □文史哲 | □外語 | □醫藥衛生 | □資訊 | ■地球與環境 | □管理 |
| □社會與心理 | □教育 | □生命科學 | □工程 | □建築與設計 | □財經 |
| □大眾傳播 | □法政 | ■生物資源 | ■數理化 | □藝術 | ■遊憩與運動 |
| 授課教師 | 鄭兆珍、林玎璇 | | | | | |
| 課程類別 | 高一開放式多元選修：■科學類　□博雅類　□創客類 | | | | | |
| 學習目標 | 1.將數學素養應用在生活化中實用的30分鐘上菜。  2.飲食是大家非常熟悉而且感興趣的事情，以此為題材來討論化學的基本原理和常識，並把人文和科學的知識融合在一起。  3.巧克力是學生非常熟悉而且感興趣的甜點，以此為題材用化學的基本原理和常識來討論有關巧克力的成分，並融合人文和科學的知識。 | | | | | |
| 教學大綱 | 1.介紹30分鐘上菜中所需要的計算  2.規劃30分鐘上菜所需的事前準備與計算  3.藉由實作應證所學  4.食物與人類演化及文明  5.飲食中的化學  6.飲食和疾病  7.食品製作的科學原理  8.食品實作  9.巧克力的由來  10.巧克力與化學  11.巧克力的製作與原理  12.巧克力實作 | | | | | |
| 課程架構 |  | | | | | |
| 教材費  (學生自付) | □免費  ■每生需負擔\_\_470\_\_元，說明: \_\_\_\_\_材料費\_\_\_\_\_\_ | | | | | |