



專業領域探索 課程

教務處 教學發展中心

目錄



運作模式



申請書重點&範例



常見問題



「專業領域探索課程」是什麼？

引發學生學習動機，建立有意義感的學習
因應未來多元、彈性的學習環境
促進大一新生對系所專業領域探索的興趣
適應大學學習模式



更了解我
未來要做的
工作內容

能提早了解
未來的職業
內容，先訂
計畫

讓我更有
指向性的去
研讀我想要
達成的目標

能比之前更
了解本科系
所應用的
區域

讓我能了解
大一~大四
該修什麼課



「專業領域探索課程」運作模式

授課方式

學期式（18週）or密集式
（課後、假日），1~3學分
or微學分

*可結合現有正規課程，亦可開設新課程



課程應至少涵蓋二個主題 進行探索與教學

應從「系所專業」為出發點進行探索，非以各科目的專業為主，例如：21世紀面臨的重大議題與案例、SDGs相關議題.....等



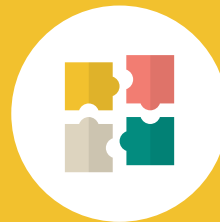
申請單位&經費補助

- 1.以系為單位，每系每學年至多補助一案
- 2.每案上限業務費6萬元整



多元成果

口頭報告、成品製作、影片、競賽、引導學生完成大學四年學習進路地圖及自我能力養成計畫



申請書重點

國立高雄科技大學專業領域探索課程補助申請書

一、申請書

填表日期： 年 月 日

學院名稱	系名稱		
課程/活動名稱			
課程類別	<input type="checkbox"/> 學期式(18週) <input type="checkbox"/> 暑假/假日密集式		
學分數			
結合正規課程名稱/選課代號/必修	結合正規課程名稱： 選課代號： 必修：		
新聞課程/選課代號/必修	新聞課程名稱： 選課代號： 必修：		
授課教師	系名稱/單位名稱	教師姓名	分機
		(主授老師)	
預計參與新生數			
方案說明與簡介			
課程規劃與設計			
日期	時間	單元主題與內容	授課教師 核實時數
學生學習成效主要評量方式及比重			
預期教學成效及學生學習具體產出成果			
1			
2			
3			
系主任	學院院長	教務處	

說明：

一、授課方式：

1. A 類學期式(18週)：詳列18週課程規劃

2. B 類密集式：明列日期與時間

二、授課時數：多位教師共同擔任同一課程教學時，以實際授課時數

核算鐘點費。

二、預算表

類別	項目	單價	數量	小計	使用說明 (請務必填寫)
業務費					
雜支					
總計					

※補助經費僅限**業務費**，包含講座鐘點費、交通費、工讀費、印刷費、材料費、雜支（辦公事務費用，如：文具、紙張、資訊耗材等）.....等。

※依規定，課程至少涵蓋**二個主題進行探索與教學**，應於「方案說明與簡介」詳述，並應與該系專業發展方向對應。

※課程內容安排須注意，應**帶領學生認識科系課程結構和對應的就業方向**，並與科系大二以後課程有所連結。

※學生學習成效建議應涵蓋：

(1)大學四年課程學習規劃（自我學習進路地圖）

(2)自我能力養成計畫

範例 - 以水食系為例之議題導向學習模式(1/3)

結合現有課程

課程名稱：□□概論(選修/2學分)

時數	階段	課程內容
4	介紹階段	「食品」涵蓋有多少領域及該領域的主要方向、系所資源運用、未來職業走向與工作性質、探索課程學習問卷前測
10	議題探討I	<ol style="list-style-type: none"> 1. 以組為單位，5-6位學生一組，針對議題進行討論與應用 2. 小組討論：學習自主求知、思辯解答、合作互動、分享溝通 3. 小組成果分享：組於課堂中以簡報分享討論議題成果 <p>(議題示範如下頁)</p>
10	議題探討II	<ol style="list-style-type: none"> 1. 以組為單位，5-6位學生一組，針對議題進行討論與應用 2. 小組討論：學習自主求知、思辯解答、合作互動、分享溝通 3. 小組成果分享：組於課堂中以簡報分享討論議題成果
10	議題探討III	<ol style="list-style-type: none"> 1. 以組為單位，5-6位學生一組，針對議題進行討論與應用 2. 小組討論：學習自主求知、思辯解答、合作互動、分享溝通 3. 小組成果分享：組於課堂中以簡報分享討論議題成果
4	總結評量	<ol style="list-style-type: none"> 1. 個人學習地圖分享 2. 探索課程學習問卷後測

範例 - 以水食系為例之議題導向學習模式(2/3)

課程名稱：□□概論(選修/2學分)

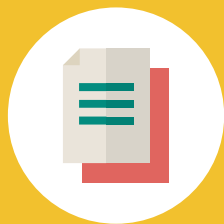
主題領域	探討議題	蒐集資料/學習方式
I. 食品加工	1. 了解食物變身食品的過程及加工原理與特性 2. 認識市售包裝食品營養標示	<input type="checkbox"/> 上網、上圖書館查資料 <input type="checkbox"/> 業界專家演講分享 <input type="checkbox"/> 同學互相討論 <input type="checkbox"/> 實作場域參訪.....
II. 食品檢驗	1. 了解食品的原料組成分、添加物、食品安全風險及品管檢驗	<input type="checkbox"/> 由學生經過探索，自行規劃出學習方向、欲修習之課程證照考取等 <input type="checkbox"/> 透過議題探討，培養學生尋求資源、自主學習與解決問題能力
III. 食品研發	1. 了解如何開發新產品、市售產品開發流程	

範例 - 以水食系為例之議題導向學習模式(3/3)

- ◎由學生經過探索，自行規劃出學習方向、欲修習之課程、證照考取等
- ◎透過議題探討，培養學生尋求資源、自主學習與解決問題能力

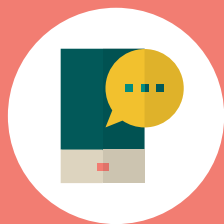
主題領域	可能遇到的問題	對應的課程	證照
食品加工	1. 原料的來源	水產概論(1)、食品資源學(2)	(HACCP) 食品安全 管制系統
	2. 原料的種類	水產食品科學概論(2)	
	3. 原料的安全性	食品品質管制(3)、食品衛生與安全(4)	
	4. 製作的流程	食品調製學(2)、新產品開發(4)	
	5. 產品的配方	水產加工學(3)、水產加工實習(3)、食品添加物(3)	
	6. 包裝的選擇	食品包裝學(2)	
	7. 運送的問題	食品包裝學(2)、食品物流管理(2)	
	8. 產品的產銷	食品工廠管理(4)、生產開發設計(4)	
	9. 產品的銷售	食品行銷學(2)、食品企業概論(2)	
	10. 產品的反饋	食品感官品評(2)	
食品檢驗、 食品研發	1. 原料的組成成分	食物學原理(1)	中華民國 技術士－ 食品檢驗 分析
	2. 食品的感官品評	食品感官品評(2)	
	3. 食品的營養價值	營養學(3)	
	4. 食品中含有的添加物	食品添加物(3)	
	5. 如何得知食品中含有什麼食品添加物	食品分析與實驗(3)	
	6. 如何檢驗食品	食品微生物學與實驗、儀器分析(4)	
	7. 食品的安全風險	食品衛生安全與法規(4)、食品安全管制系統(4)	
	8. 食品的實際製程與品管檢驗	學期實習(4)	

常見問題(1/2)



1.此課程是分組、分流的概念嗎？

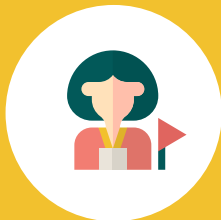
專業領域探索主要是引發學生學習興趣及建立專業領域學習目標，**並非學系分組或分流的概念**。一般而言，大一新生明確清楚科系發展與本身學習目標比例較少，大部分學生對於大學科系與生活是懵懂，故希望透過專業領域探索引導學生。



2.我申請的課程有探索專業，為什麼不通過？

專業領域探索是以「**系所專業**」為出發點，輔導大一新生了解科系發展的專業，非以「單科目專業」為出發點。
EX：水食系以「食品研發人員」、「食品生產人員」為出發點進行專業領域之探索，即是「系所專業」；以「水產生物學」該門課為出發點進行專業領域之探索，即是「單科目專業」。

常見問題(2/2)



3.教師鐘點納入基本鐘點還是外加呢？

搭配本專案之相關課程，所延伸之教師鐘點費依本校「教師授課時數核計要點」規範計算之。



4.經費會依學分數而核定嗎？

每案補助業務費金額上限為6萬元整，依當年度預算及方案規劃內容審查結果核給經費。



5.執行本專案，需要額外產出教材或其他要求嗎？

- 1.執行本專案之成果須提供成果報告書及前後測問卷之施測結果。
- 2.具體產出建議要有：
(1)大學四年課程學習規劃（自我學習進路地圖）
(2)自我能力養成計畫

THANKS
FOR
LISTENING !



若有任何問題，
歡迎洽詢教務處
教學發展中心