

# 111年度高等教育深耕計畫

## 主軸計畫成果報告書

主軸一 「長材茂學，教學創新計畫」

分項計畫1-2：推動學生及教師學習能力認證

執行策略：1-2-A 「教師發展，多元成就」

社群名稱：植化素有效性評估暨保健產品開發

指導單位：教育部技職司

主辦單位：長庚科技大學

承辦單位：長庚科技大學保健營養系

活動日期：中華民國 111年 5 月 1 日~111年 10 月 31 日

# 目 錄

---

壹、活動檢核	2.
貳、活動經費	4.
參、活動時程表	5.
肆、活動議程表	6.
伍、活動簽到表	7.
陸、活動海報	8.
柒、活動照片	9.
捌、專題講座內容	10.
玖、回饋單統計	11.
拾、成果產出	13.

## 壹、活動檢核

1-2-A 跨校跨領域教師增能社群成果檢核表			
社群名稱	植化素有效性評估暨保健產品開發		
社群執行起迄日期	111年5月1日至111年10月31日	社群人數	5人 (本社群之成員)
核定經費	30,000元	實際執行經費	30,000元
社群活動執行內容重點概述	<p>近年因應就業趨勢的需求，技職學校的產學合作被視為近年教師發展和人才培育之重點，因此學校教育應在實作能力上強化，以因應大環境的改變。目前學生就業取向，則需具有跨域的能力，除了本系畢業生應具有的保健營養專業能力外，舉凡食品安全、保健食品開發甚而物流行銷等皆是學生需應再強化的多元能力，因此學校老師應在此部分更加精進，才能與時俱進。本教師社群希望藉由社群的成立，深入了解植化素在功能性評估的應用和產業的發展，並透過開發實作及分享，將社群學習成果應用於教學課程、計劃申請及產學合作計畫中，進一步打造「學用合一、產學接軌」教學創新及產業服務平台。</p>		
是否依據核定之質量化指標執行？ <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，原因_____			
質化指標	提升成員對於植化素的功效、餐食開發和未來發展等相關知識之瞭解與保健餐食開發。	執行成效	業界專家提供富含植化素食材搭配的技巧，並和成員討論如何搭配肉類和油脂來增加脂溶性植化素的攝取。透過植化素的保健食譜開發來徹底瞭解植化素在產品開發的可能性，以強化相關課程內容的深度及提升產學合作的機會。
量化指標	至少二次利用植化素食材開發健康料理食譜與實作	執行成效	完成三次植化素保健食品實作，並比較水溶性和脂溶性植化素的差異，總計共開發六道相關保健料理
是否與其他主軸活動進行成效倍增？ <input type="checkbox"/> 是，主軸___執行策略_____ <input checked="" type="checkbox"/> 否			
辦理此活動較著重之面向？ <input checked="" type="checkbox"/> 教學面 <input type="checkbox"/> 公共面 <input type="checkbox"/> 社會面 <input type="checkbox"/> 特色面			

<b>檢討與建議</b>	一、透過本次活動可以接觸更多營養結合臨床產品開發的機會，不同領域的成員可激發出不同的創意，讓參與的教師能貢獻專業，進而加入不同的創意和產品應用的可能性。 二、目前許多政府單位和私人企業都有媒合產學的窗口，建請學校多多提供產業發展的趨勢，以增加產學合作的機會。
--------------	--

承辦人(簽章)：

經辦主軸主管(簽章)：

教學發展與資源中心查核日期： 年 月 日 單位簽章：

查核人簽章：

## 貳、活動經費預算與實際支出明細表

單位：新台幣元

編序	預算項目	預算支出			實際支出	差異說明
		單價	數量	總額		
1	膳食費	80/個	24	1,920 元	1,920 元	
2	印刷費	/份		元	元	
3	講座鐘點費	1,000/小時		元	元	
		2,000/小時	8	16,000 元	16,000 元	
4	交通費	/趟		元	元	
5	材料費	3,020/份	4	元	12,080 元	
6	教學業務費	/份		元	元	
7	雜支	/份		元	元	
總計					30,000 元	

承辦人：

(親簽) 經辦單位主管：

主軸計畫主持人：

說明：

1. 預算項目請就原修正申請書之支出預算明細資料填寫。
2. 實際支出欄位，請就實際執行的支出金額填寫，並說明差異原因。
3. 如有學校配合款支付之項目，務必填寫清楚。
4. 申請人應於計畫結束後一個月內繳交成果報告書(電子檔及紙本各一份)、滿意度問卷調查表及活動歷程檔案(含紀錄紙本、照片、影音檔、活動滿意度調查結果分析等)。
5. 為展現社群成果、擴大教師交流，成果報告書將進行紙本實體或線上展示。
6. 社群成員須參加教學發展與資源中心期末辦理之成果發表會。
7. 如本表不敷使用，請自行增列。

## 參、活動時程

日期	時間	研討內容
111 年 10 月 05 日	11：30-13：30	「植化素有效性評估暨保健產品開發(一)」
111 年 10 月 12 日	11：30-13：30	「植化素有效性評估暨保健產品開發(二)」
111 年 10 月 26 日	11：30-13：30	「植化素有效性評估暨保健產品開發(三)」
111 年 11 月 02 日	11：30-13：30	社群成果檢討會

## 肆、活動議程 (不足請自行增列)

長庚學校財團法人長庚科技大學 110 年度高等教育深耕計畫  
1-4-E 「鼓勵教師多元發展，落實教師教學實務升等」  
跨校跨領域教師增能社群

「植化素有效性評估暨保健產品開發(一)」

一、目的：針對植化素相關成分開發健康料理  
二、時間：111 年 10 月 5 日(星期三)下午 11:30 至下午 13:30  
三、地點：F 棟 5 樓營養學實驗室  
四、主辦單位：「植化素有效性評估暨保健產品開發(一)」社群  
四、議程：

時間	主題	主持人/講者
11:30-13:30	植化素健康料理開發(一)	吳淑如/吳清山

活動聯絡人：保營養 蕭千祐 (分機 5494/E-mail:mozart@mail.cgu.edu.tw)

長庚學校財團法人長庚科技大學 110 年度高等教育深耕計畫  
1-4-E 「鼓勵教師多元發展，落實教師教學實務升等」  
跨校跨領域教師增能社群

「植化素有效性評估暨保健產品開發(二)」

一、目的：針對植化素相關成分開發健康料理  
二、時間：111 年 10 月 12 日(星期三)下午 11:30 至下午 13:30  
三、地點：F 棟 5 樓營養學實驗室  
四、主辦單位：「植化素有效性評估暨保健產品開發(二)」社群  
四、議程：

時間	主題	主持人/講者
11:30-13:30	植化素健康料理開發(二)	吳淑如/吳清山

活動聯絡人：保營養 蕭千祐 (分機 5494/E-mail:mozart@mail.cgu.edu.tw)

長庚學校財團法人長庚科技大學 110 年度高等教育深耕計畫  
1-4-E 「鼓勵教師多元發展，落實教師教學實務升等」  
跨校跨領域教師增能社群

「植化素有效性評估暨保健產品開發(三)」

一、目的：針對植化素相關成分開發健康料理  
二、時間：111 年 10 月 26 日(星期三)下午 11:30 至下午 13:30  
三、地點：F 棟 5 樓營養學實驗室  
四、主辦單位：「植化素有效性評估暨保健產品開發(二)」社群  
四、議程：

時間	主題	主持人/講者
11:30-13:30	植化素健康料理開發(三)	吳淑如/吳清山

活動聯絡人：保營養 蕭千祐 (分機 5494/E-mail:mozart@mail.cgu.edu.tw)

長庚學校財團法人長庚科技大學 110 年度高等教育深耕計畫  
1-4-E 「鼓勵教師多元發展，落實教師教學實務升等」  
跨校跨領域教師增能社群

「植化素有效性評估暨保健產品開發(四)」

一、目的：針對植化素相關成分開發健康料理  
二、時間：111 年 11 月 02 日(星期三)下午 11:30 至下午 13:30  
三、地點：F 棟 3 樓  
四、主辦單位：「植化素有效性評估暨保健產品開發(四)」社群  
四、議程：

時間	主題	主持人/講者
11:30-13:30	植化素健康料理開發-社群成果檢討會	吳淑如/吳清山

活動聯絡人：保營養 蕭千祐 (分機 5494/E-mail:mozart@mail.cgu.edu.tw)





陸、活動海報(若無，空白即可)

## 柒、活動照片



主廚示範植化素保健餐食實作



主廚介紹植化素食材與肉類搭配的技巧



社群成員與植化素保健餐合影



主廚示範植化素保健餐食實作



主廚教導成員植化素餐食設計的要訣



計畫主持人與成員開會討論計畫成果

## 捌、講座/授課內容(含諮詢內容等)

- 一、植化素的健康功效和發展趨勢
- 二、瞭解不同植化素食材的餐食應用及搭配其他食材的技巧。
- 三、設計植化素相關的保健食譜及實作示範

## 玖、回饋單統計

長庚科技大學 111 度 植化素有效性評估暨保健產品開發 回饋評值表

### 1、基本資料

1-1. 您是來自	本校林口校區	本校嘉義校區	他校	其他單位
	4 人	人	1 人	人

1-3. 您一個月大約參加幾次高教活動	1 次	2 次	3 次	4 次	4 次以上
	2 人	2 人	1 人	人	人

### 2、知能提升

	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
2-1 本活動提升您 <u>熟練的專業知識與技能</u>	5 人	人	人	人	人
	100%	%	%	%	%
2-2 本活動提升您 <u>良好的溝通與表達知能</u>	4 人	1 人	人	人	人
	80%	20%	%	%	%
2-3 本活動提升您 <u>關懷社會的服務精神</u>	人	人	人	人	人
	80%	20%	%	%	%
2-4 本活動提升您 <u>實踐道德的思辨力</u>	4 人	1 人	人	人	人
	80%	20%	%	%	%
2-5 本活動提升您 <u>應用自然科學與數位能力</u>	4 人	1 人	人	人	人
	80%	20%	%	%	%
2-6 本活動提升您 <u>高效能的團隊合作知能</u>	5 人	人	人	人	人
	100%	%	%	%	%
2-7. 本活動提升您 <u>宏觀的視野與世界互動知能</u>	5 人	人	人	人	人
	100%	%	%	%	%

2-8. 本活動提升您多元化的生活能力	5 人	人	人	人	人
	100%	%	%	%	%

### 3、活動辦理

	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
4-1. 對本活動內容感到滿意 (如講題、講員、互動等)	5 人	人	人	人	人
	100%	%	%	%	%
4-2. 對本活動的安排感到滿意 (如場地、時程、餐點等)	5 人	人	人	人	人
	100%	%	%	%	%
4-3. 期望後續再辦理類似主題 (如講題) 的活動	5 人	人	人	人	人
	100%	%	%	%	%
4-4. 期望後續再採用類似的活動形式 (如討論互動)	5 人	人	人	人	人
	100%	%	%	%	%

### 4、建議以後辦理哪些活動

- (1) 學習利用科技農業養殖家禽或家畜，包括如何利用益生菌來降低養殖動物的用藥量。
- (2) 參訪和實地瞭解善待蛋雞的飼養方法，包括放牧、平飼等方式。

### 5. 其他指導與回饋

- (1) 本次活動可以瞭解植化素在食物中的特性，因此會比較清楚如何與其他食材作有效的搭配，使其發揮一加一大於二的健康功效。
- (2) 本次活動可以深入了解各種植化素料理技巧，以提供餐食開發和保健品開發構想，進一步提升簽訂產學合作的可能性。

## 拾、成果產出

- 一、透過社群活動瞭解水溶性和脂溶性植化素食材的特性及健康功效，以此學理基礎開發保健食譜，可將其成果應用於食品化學、營養與老化等課程教案中，提供學生學理結合實務的課程內容。
- 二、指導老師和成員自行開發六道植化素保健食譜，並比較各類植化素食材與肉類搭配的烹調技巧，研習成果可作為實作課程的教案參考及未來產學合作提案之相關參考資料。



水溶性植化素保健餐(一)



水溶性植化素保健餐(二)



脂溶性植化素保健餐(一)



脂溶性植化素保健餐(二)



水溶性植化素保健餐(三)



水溶性植化素保健餐(四)