## ❖園藝科課程（僅園藝科適用）

1.請找出下列國立關西高中校園內植物之數位相片，每種植物張數不限(包括莖、葉、花、果實與種子)，可以資料夾、word或powerpoint等呈現，數位相片請勿列印出來(數位相片可親自拍攝或上網搜尋並註明出處)。

2.暑假作業請於**109.08.01起至開學後一週內繳交電子檔**至園藝科電子信箱： turfcjj@khvs.hcc.edu.tw

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1麒麟花  | 2蔓性馬纓丹 | 3綠竹 | 4蓮霧 | 5檸檬桉 |
| 6錫蘭橄欖 | 7樟樹 | 8蘭嶼肉桂 | 9小葉南洋杉 | 10蘇鐵  |
| 11金絲竹 | 12 木棉 | 13艷紫荊 | 14錫蘭葉下珠 | 15偃柏 |
| 16山櫻 | 17黑松 | 18圓柏 | 19台灣欒樹 | 20金露花 |
| 21杜鵑 | 22亞歷山大椰子 | 23朱槿 | 24荔枝 | 25 小葉欖仁 |
| 26肯氏南洋杉 | 27九重葛 | 28美人樹 | 29立鶴花 | 30苗栗冬青 |
| 31叢立孔雀椰子 | 32龍眼 | 33 光臘樹 | 34 檸檬 | 35梅 |
| 36毒魚藤 | 37孤挺花 | 38金針 | 39棗 | 40第倫桃 |
| 41 龍柏 | 42 菩提樹 | 43竹柏 | 44 番茉莉 | 45 唐竹 |
| 46 鴨腳木 | 47 火鶴 | 48山素英 | 49南天竹 | 50 紅嬋 |
| 51.阿勃勒 | 52.蒲桃 | 53.銀樺 | 54.花丁子 | 55.桔梗蘭 |
| 56.黑板樹 | 57大王椰子 | 58.澳洲茶樹 | 59.茶 | 60.山茶花 |

## ❖畜產保健科課程（僅畜產保健科適用）

請先上網瀏覽以下網址

1.台灣畜產種原資訊網http://www.angrin.tlri.gov.tw/

2.行政院農委會農業知識入口網http://kmweb.coa.gov.tw/mp.asp?mp=1

3.本校畜產保健科網頁

 http://www.khvs.hcc.edu.tw/ischool/publish\_page/19/

4.屏東科技大學動物科學與畜產系http://ansc.npust.edu.tw/bin/home.php

5.宜蘭大學生物技術與動物科學系http://bas.niu.edu.tw/main.php

6.中興大學動物科學系 http://www.as.nchu.edu.tw/

關西高中 畜產保健科閱讀資訊融入教學學習單(暑假作業)

班級：　 　 　　　 座號： 　　　　 姓名：

1. 請簡單介紹一樣感興趣的動物並說明牠的品種，請敘述原因，想配合用畫的也可以哦！

注意！ 本作業成績會作為家禽畜各論課程的一項平時成績，請盡力認真完成！謝謝！

|  |
| --- |
| （需有50字以上） |

二、請說明土雞、仿土雞、白肉雞等雞隻品種之差異。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品種 | **土雞** | **仿土雞** | **白肉雞** |
| 來源 |  |  |  |
| 飼養週齡 |  |  |  |
| 出售體重 |  |  |  |
| 特性 |  |  |  |
| 用途 |  |  |  |

三、看完**科網頁和「關西高中畜產保健科」粉絲專頁**後，你對本科的哪個科目及活動最感興趣？為什麼呢？（需有100字以上）

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

四、請試以「組織圖」繪出，畜產保健科可分為**哪些領域及未來可從事的工作/升學方向**。

|  |
| --- |
| **沒有自動替代文字。組織圖範例如下** |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 沒有自動替代文字。 |
|  |
|  |

五、畜產閱讀短文：閱讀完畢後，請回答以下問題

雞蛋殼在母雞的子宮或稱蛋殼腺中形成，組成97%為碳酸鈣，其他為少量之鎂、鈣及鈉；提供蛋殼形成的碳酸鹽離子主要來源為血液或細胞代謝後之二氧化碳，雞隻正常體溫範圍約在41-42°C之間，當母雞處於高溫環境（25℃以上）時，為了經由水分蒸發以散發體熱，而會開始喘息，因此血液中CO2(二氧化碳)或HCO3-(碳酸氫鹽離子)含量即開始降低，而導致雞形成代謝性鹼中毒及血液緩衝能力降低。

另外，蛋殼形成時也會釋放出H+(氫離子)，熱緊迫使血液中碳酸氫根離子濃度降低，以致蛋殼形成所產生之氫離子，無法被充分中和，也干擾碳酸根CO32- 的產生，且形成碳酸鈣的碳酸根離子容易流失而供應缺乏，進而影響蛋殼之形成，這就是母雞在夏季時產生薄殼蛋的原因之一。

母雞的產蛋取決於功能健全的生殖系統，熱緊迫會干擾許多的繁殖荷爾蒙，而降低產蛋雞的產蛋甚至影響繁殖性狀。Rozenboim et al. (2007)指出，來航蛋雞遭受2週的熱緊迫會使產蛋率、蛋重、卵巢重量、濾泡數量及助孕素、睪固酮與動情素濃度等均顯著低於未受到熱緊迫的雞隻，而卵巢賀爾蒙生成酵素(ovarian steroidogenic enzyme)、細胞色素P450 及17α hydroxylase的表現也顯著低於未受熱緊迫雞隻。這些結果顯示，母雞在長期熱緊迫環境下，卵巢生理功能會受到影響而使產蛋率下降，這些都可以推測母雞在夏季產蛋率下降的原因。

預防熱緊迫的對策，可藉由降低雞舍內的溫度(噴霧蒸發冷卻、屋頂使用斷熱材料)、保持雞舍通風、增加給料次數促進食慾、使雞隻有足夠空間活動排出體熱、飼料或飲水中補充抗熱緊迫的添加劑如維生素 C和電解質等，以緩解熱休克效應、調整飼糧營養成分(降低熱能補充胺基酸或提高脂肪濃度)等，皆可減輕熱緊迫所帶來的產蛋損失。

----------本文摘錄改寫自「鄭淳予-你所不知道的畜產2017.7.30」

以下問題也可以自行上網查找答案唷

(一)請問這篇文章主要在說什麼呢?（請勿超過60字）

(二)找一找，產蛋雞處於熱緊迫時，會有哪些症狀呈現呢？

(三)為什麼夏季時母雞易產出薄殼蛋呢？

(四)想一想，母雞處於熱緊迫時，血液的pH值會升高，你認為是什麼原因呢？

(五)請說出文章中預防熱緊迫的方法中，除了飼料(量)改變相關的對策以外，還有哪些方式？

## ❖食品加工科(僅食品加工科適用)

**109學年度 國立關西高中食品加工科新生暑假作業競賽(加工科適用)**

一.目的：在學生尚未大量接觸食品專業之前，透過日常生活中常看到的食品包裝，進一步自主學習找資料解析，從中引發興趣與學習。

二.競賽規則：

1.學生於暑徦期間將感興趣的食品進行包裝解析，匯整成word檔，並於**開學前**e-mail至主任信箱，lochunwen@gmail.com

**檔名: 工一.學號.姓名**

**字體: 標楷體 大小 : 產品名稱(16點字) .分項(14點字) .內文 (12點字)**

2.評分標準 :

先附上所要解析的食品包裝名稱 照片 ~

A.原料解析(食品中加入此原料的目的為何 ? ) 30%

B.包裝上所看到的其他所有資訊 ? (拆解) 30%

C.心得與感想 20%

D.參考資料 (所找的資料都需要標示出處) 10%

E.字體規格 10%

(字體:標楷體；大小:產品包裝標題(**16點字**)內容項目(**14點字**) 內文(**12點字**)

F.加分題：這樣的產品包裝吸引你嗎 ? 你會怎麼設計 ? 10%

3.獎勵：優勝者頒給獎狀乙紙。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 名次 | 第一名 | 第二名 | 第三名 | 入選3名 |
| 獎狀 | 獎狀乙張 | 獎狀乙張 | 獎狀乙張 | 獎狀乙張 |

4.解析例子參考如下。

(字體大小格式需與附件一樣)

|  |
| --- |
| **109學年第一學期一年級暑假作業之『食品包裝放大鏡』** |
| **附件一 產品:Kirkland Signature 科克蘭全脂鮮乳** |
| **班級:工一 號碼: 姓名:**  |
|  |  |
| **產品照片** | **成分表** |
| 1. **原料:生乳**
2. **生乳:**生乳是指[乳房](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E4%B9%B3%E6%88%BF)中擠出且未經過[巴氏消毒](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%B7%B4%E6%B0%8F%E6%B6%88%E6%AF%92)等方式加工的常乳，最初溫度一般和牲畜體溫相似。以高壓或高溫方式將生乳或鮮乳完全滅菌再包裝起來可長時間放在室溫下的是保久乳，而生乳、鮮乳或保久乳（含量要50%以上）加入調味料產生不同口味的則是調味乳。

**二.其他資料解析**1. **乳脂肪:**乳脂肪是乳的主要成分之一。
2. **非脂肪乳固形物:**牛乳依「常壓乾燥法」將其中的水分去除後，會得到牛乳的「總固形物」，在將總固形物去除所含的乳脂肪，就可以得到非「脂肪乳固形物物」。
3. **國家標準CNS 3055:**從健康乳牛、乳羊擠出，經冷卻且未經其他處理之生乳汁。
4. **商業殺菌( Ultra Pastur ):**係指其殺菌程度應使殺菌處理後之罐頭食品，在正常商業貯運及無冷藏條件下，不得有微生物繁殖，且無有害活性 微生物及其孢子之存在。
5. **好市多股份有限公司:**是美國第二大零售商、全球第七大零售商及美國第一大連鎖會員制倉儲式量販店。
6. **熱量:**熱量是指由於[溫度](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E6%B8%A9%E5%BA%A6)差而轉移的能量，[公制](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%85%AC%E5%88%B6)為[焦耳](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E7%84%A6%E8%80%B3)
7. **反式脂肪**:反式脂肪，又稱為反式脂肪酸、逆態脂肪酸，屬於[不飽和脂肪酸](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E4%B8%8D%E9%A5%B1%E5%92%8C%E8%84%82%E8%82%AA%E9%85%B8)（[單元不飽和](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%96%AE%E5%85%83%E4%B8%8D%E9%A3%BD%E5%92%8C%E8%84%82%E8%82%AA)或[多元不飽和](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%A4%9A%E5%85%83%E4%B8%8D%E9%A3%BD%E5%92%8C%E8%84%82%E8%82%AA)）。
8. **飽和脂肪:**飽和脂肪是由[飽和脂肪酸](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E9%A5%B1%E5%92%8C%E8%84%82%E8%82%AA%E9%85%B8)和[甘油](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E7%94%98%E6%B2%B9)形成的脂肪，飽和脂肪酸即是指[脂肪酸](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%84%82%E8%82%AA%E9%85%B8)分子中不含有[不飽和鍵](https://zh.wikipedia.org/w/index.php?title=%E4%B8%8D%E9%A5%B1%E5%92%8C%E9%94%AE&action=edit&redlink=1)（[雙鍵](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%8F%8C%E9%94%AE)等）。
9. **蛋白質:**是大型[生物分子](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E7%94%9F%E7%89%A9%E5%88%86%E5%AD%90)，或[高分子](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E9%AB%98%E5%88%86%E5%AD%90)，它由一個或多個由α-[胺基酸](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E6%B0%A8%E5%9F%BA%E9%85%B8)[殘基](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E6%AE%98%E5%9F%BA)組成的長鏈條組成。
10. **鈉:**鈉是人體必需的礦物質營養素。體內的鈉大多存在於血液及細胞外液，於人體的[體液](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E9%AB%94%E6%B6%B2)平衡及其他的生理功能都有很大的關聯。
 |
| **原料** | **營養標示** |
|  |  |
| **三.心得與感想 (350個字)** |
|  |

|  |
| --- |
| **四.這樣的產品包裝吸引你嗎 ? 你會怎麼設計 ?** |
|  |
| **五.參考資料** |
| 1. <https://baike.baidu.com/item/%E4%B9%B3%E8%84%82%E8%82%AA>
2. <https://blog.xuite.net/vitocln/wretch/139234986-%E9%AE%AE%E4%B9%B3%E7%9A%84%E5%B0%8F%E5%B8%B8%E8%AD%98%281%29>
3. <http://pharhsuan0408.pixnet.net/blog/post/314921530-%E3%80%90%E7%89%A7%E5%A0%B4%E7%91%84%EF%BD%9C%E7%89%9B%E5%A5%B6%E5%9C%8B%E5%AE%B6%E6%A8%99%E6%BA%96cns%E5%AE%9A%E7%BE%A9%E3%80%91%E9%AE%AE%E4%B9%B3%E3%80%81%E4%BF%9D%E4%B9%85>
4. <http://www.rootlaw.com.tw/LawArticle.aspx?LawID=A040170051026000-1031107&LawNO=2000&LawNO1=4000&LawNoOrder=2&ShowType=SectionArticle>
5. <https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%A5%BD%E5%B8%82%E5%A4%9A>
6. <https://zh.wikipedia.org/wiki/%E7%86%B1%E9%87%8F>
7. <https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%8F%8D%E5%BC%8F%E8%84%82%E8%82%AA>
8. <https://zh.wikipedia.org/wiki/%E9%A3%BD%E5%92%8C%E8%84%82%E8%82%AA>
9. <https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%9B%8B%E7%99%BD%E8%B4%A8>
10. <https://zh.wikipedia.org/wiki/%E9%92%A0>
 |

## ❖家政科課程（僅家政科適用）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 科目 | 繳交規格 | 繳交日期 | 備註 |
| 1.餐飲旅遊資訊（報紙、雜誌或網路資料，可附圖） | 5篇，A4紙製作，每篇心得100字以上 | 開學第一週繳交給「膳食與營養實務」老師批閱  | 選出前三名頒發獎狀鼓勵 |
| 2.服飾資訊（報紙、雜誌或網路資料、可附圖片） | 5篇，A4紙製作，每篇心得100字以上 | 開學第一週繳交給「多媒材創作實務」老師批閱 |
| 3.參觀心得報告 | 至少安排一次參觀，內容為有關國內相關的藝術、美術、服裝、手工藝展覽，拍照書寫心得600字以上並彙整成一份報告 | 開學第一週繳交給家政概論老師批閱 | － |
| ★上述科目老師均列為考評成績 |