

101-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	食物學原理	科目序號 / 代號	2606 / HOG1004
開課系所	餐旅管理學士學位學程	學制 / 班級	大學日間部1年1班
任課教師	吳芳禎	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	必修 / 2	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(二)34 / B204	授課語言別	中文

課程簡介

進入食品餐飲相關領域的入門課程。將食品安全、食品加工、食品化學等知識的基本大綱加以介紹,使學生對食品有基本概念。




課程大綱

1. 食物製備
2. 食品保存
3. 食品安全
4. 食品個論
5. 食品添加物

基本能力或先修課程

一般化學知識

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  餐旅與管理基礎知識
-  專業知識與技能
 - 創新思考與解決問題能力
 - 規劃與分析能力
 - 基礎外語能力
 - 經營管理知識與人文素養
-  持續學習新知能力
 - 人際溝通與團隊合作能力
 - 服務學習與社會關懷能力

教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
餐旅與管理基礎 知識	50%		講述法 小組討論 個案討論 小組合作 學生上台報 告	期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 書面報告: 20%	加總: 100	50
專業知識與技能	30%		講述法 小組討論 個案討論 小組合作 學生上台報 告	期中考: 25% 期末考: 25% 課堂討論: 20% 課程參與度: 20% 書面報告: 10%	加總: 100	30
持續學習新知能 力	20%		講述法 小組討論 個案討論 小組合作 學生上台報 告	期中考: 30% 期末考: 30% 作業: 20% 課堂討論: 5% 課程參與度: 15%	加總: 100	20

成績稽核

期中考: 28.5%
 期末考: 28.5%
 課程參與度: 14%
 書面報告: 13%
 課堂討論: 12%
 作業: 4%

教科書(尊重智慧財產權, 請用正版教科書, 勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
食物學概論	林秀卿, 林彥斌		新文京開發出版股份 有限公司	2010

參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權, 請用正版教科書, 勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
----	----	----	-----	-----

無參考教材及專業期刊導讀

上課進度		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	食物學的範圍	100				
2	食物學和餐飲的關係	100				
3	食物與健康的關係	100				
4	酵素	100				
5	酵素	100				
6	色素	100				
7	主要呈味成分	80		20		
8	主要呈味成分	80		20		
9	期中考					100
10	食物的分類	80		20		
11	五穀根莖類	80		20		
12	家畜與家禽	80		20		
13	水產類	80		20		
14	蛋類, 油脂類	80		20		
15	豆類	80		20		
16	乳類	80		20		
17	水果, 蔬菜	100				
18	期末考					100