

# 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  | 2636 / HOB1005 |
| 開課系所      | 餐旅管理學士學位學程進修學 | 學制 / 班級    | 進修學士班1年1班      |
| 任課教師      | 栢璠慶           | 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 | (五)AB / B404  | 授課語言別      | 中文             |

## 課程簡介

1. 敘述食物的定義與原料種類，使學生了解其中所含的營養素與成分功能。
2. 介紹食物的調理與加工方法，使學生了解其保藏原理與其間發生的物理化學變化。
3. 藉由膳食計畫之擬定與實施，使學生學習初步飲食管理。










## 課程大綱

1. 食物與食物原料的種類
2. 食物的營養素與主要成分組成
3. 食物中的酵素與色、香、味、質地
4. 食物的調理方式與各種加工保藏方法
5. 食物在烹調、加工、貯存時的成分變化
6. 飲食指南與膳食計畫

## 基本能力或先修課程

不要求

## 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(%)<br>【A】 | 檢核能力指標(績效指<br>標) | 教學策略        | 評量方法及配分<br>權重  | 核心能力<br>學習成績<br>【B】 | 期末學習<br>成績<br>【C=B*A<br>】 |
|-----------------|--------------|------------------|-------------|--|---------------------|---------------------------|
| 餐旅與管理基礎<br>知識   | 5%           |                  | 講述法<br>專題報告 | 期中考: 20%<br>期末考: 30%<br>作業: 10%<br>課程參與度: 30%<br>書面報告: 10% | 加總: 100             | 5                         |
| 專業知識與技能         | 50%          |                  | 講述法<br>專題報告 | 期中考: 20%<br>期末考: 30%<br>作業: 10%<br>課程參與度: 30%<br>書面報告: 10% | 加總: 100             | 50                        |
| 創新思考與解決<br>問題能力 | 5%           |                  | 講述法<br>專題報告 | 期中考: 20%<br>期末考: 30%<br>作業: 10%<br>課程參與度: 30%<br>書面報告: 10% | 加總: 100             | 5                         |
| 規劃與分析能力         | 10%          |                  | 講述法<br>專題報告 | 期中考: 20%<br>期末考: 30%<br>作業: 10%<br>課程參與度: 30%<br>書面報告: 10% | 加總: 100             | 10                        |
| 基礎外語能力          | 5%           |                  | 講述法<br>專題報告 | 期中考: 20%<br>期末考: 30%<br>作業: 10%<br>課程參與度: 30%<br>書面報告: 10% | 加總: 100             | 5                         |
| 經營管理知識與<br>人文素養 | 5%           |                  | 講述法<br>專題報告 | 期中考: 20%<br>期末考: 30%<br>作業: 10%<br>課程參與度: 30%<br>書面報告: 10% | 加總: 100             | 5                         |
| 持續學習新知識<br>力    | 10%          |                  | 講述法<br>專題報告 | 期中考: 20%<br>期末考: 30%<br>作業: 10%<br>課程參與度: 30%<br>書面報告: 10% | 加總: 100             | 10                        |

|             |    |                |   |         |   |
|-------------|----|----------------|---|---------|---|
| 人際溝通與團隊合作能力 | 5% | 小組討論<br>學生上台報告 | 分組報告: 30%<br>課程參與度: 30%<br>同儕互評: 20%<br>口頭報告: 20% | 加總: 100 | 5 |
| 服務學習與社會關懷能力 | 5% | 小組討論<br>學生上台報告 | 分組報告: 30%<br>課程參與度: 30%<br>同儕互評: 20%<br>口頭報告: 20% | 加總: 100 | 5 |

### 成績稽核

課程參與度: 30%  
 期末考: 27%  
 期中考: 18%  
 作業: 9%  
 書面報告: 9%  
 分組報告: 3%  
 口頭報告: 2%  
 同儕互評: 2%

### 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 |
|------|-----|----|-----|-----|
| 自編教材 | 柯文慶 |    |     | 0   |

### 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 |
|---------|-------------|----|-----|-----|
| 新編食物學原理 | 陳肅霖等 10 人合著 |    | 華格納 | 0   |

### 上課進度

| 週次 | 教學內容           | 分配時數(%) |    |    |    |     |
|----|----------------|---------|----|----|----|-----|
|    |                | 講授      | 示範 | 習作 | 實驗 | 其他  |
| 1  | 食物與食物學概述       | 100     |    |    |    |     |
| 2  | 植物性食品材料        | 100     |    |    |    |     |
| 3  | 植物性食品材料        | 100     |    |    |    |     |
| 4  | 動物性食品材料        | 100     |    |    |    |     |
| 5  | 動物性食品材料        | 100     |    |    |    |     |
| 6  | 微生物性食品材料       | 100     |    |    |    |     |
| 7  | 食品配料與食品添加物     | 100     |    |    |    |     |
| 8  | 食品配料與食品添加物     | 100     |    |    |    |     |
| 9  | 期中考            |         |    |    |    | 100 |
| 10 | 食物的調理方式        | 100     |    |    |    |     |
| 11 | 食物的各種保藏方法---加熱 | 100     |    |    |    |     |

|    |                   |     |
|----|-------------------|-----|
| 12 | 食物的各種保藏方法---冷凍與冷藏 | 100 |
| 13 | 食物的各種保藏方法---乾燥    | 100 |
| 14 | 食物的各種保藏方法---發酵    | 100 |
| 15 | 食物的各種保藏方法---其他    | 100 |
| 16 | 飲食指南與膳食計畫         | 100 |
| 17 | 飲食指南與膳食計畫         | 100 |
| 18 | 期末考               |     |

---