

# 102-1 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	1289 / 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 / M105	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	0	0	0	0
2	食物學和餐飲的關係	100	0	0	0	0
3	食物與健康的關係	100	0	0	0	0
4	酵素	100	0	0	0	0
5	酵素	100	0	0	0	0
6	色素	100	0	0	0	0
7	主要呈味成分	80	0	20	0	0
8	主要呈味成分	80	0	20	0	0
9	期中考	0	0	0	0	100
10	食物的分類	80	0	20	0	0
11	五穀根莖類	80	0	20	0	0
12	家畜與家禽	80	0	20	0	0
13	水產類	80	0	20	0	0
14	蛋類, 油脂類	80	0	20	0	0
15	豆類	80	0	20	0	0
16	乳類	80	0	20	0	0
17	水果, 蔬菜	100	0	0	0	0
18	期末考	0	0	0	0	100