

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	1842 / HOB1005
開課系所	餐旅管理學士學位學程	學制 / 班級	進修學士班1年1班
任課教師	巫錫霖	專兼任別	兼任
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)CD / B403	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(% 【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	5%		講述法	期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 10% 書面報告: 10% 上課筆記: 10% 上網次數: 10%	加總: 100	5
專業知識與技能	50%		講述法	期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 10% 書面報告: 10% 上課筆記: 10% 上網次數: 10%	加總: 100	50
創新思考與解決 問題能力	5%		小組討論	分組報告: 60% 課堂討論: 10% 口頭報告: 10% 書面報告: 10% 上網次數: 10%	加總: 100	5
規劃與分析能力	10%		小組討論	分組報告: 60% 課堂討論: 10% 口頭報告: 10% 書面報告: 10% 上網次數: 10%	加總: 100	10
基礎外語能力	5%		小組討論	分組報告: 60% 課堂討論: 10% 口頭報告: 10% 書面報告: 10% 上網次數: 10%	加總: 100	5
經營管理知識與 人文素養	5%		小組討論	分組報告: 60% 課堂討論: 10% 口頭報告: 10% 書面報告: 10% 上網次數: 10%	加總: 100	5
持續學習新知識 力	10%		講述法	期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 10% 書面報告: 10% 上課筆記: 10% 上網次數: 10%	加總: 100	10

人際溝通與團隊合作能力	5%	小組討論	分組報告: 60% 課堂討論: 10% 口頭報告: 10% 書面報告: 10% 上網次數: 10%	加總: 100	5
服務學習與社會關懷能力	5%	小組討論	分組報告: 60% 課堂討論: 10% 口頭報告: 10% 書面報告: 10% 上網次數: 10%	加總: 100	5

成績稽核

分組報告: 21%
 期中考: 19.5%
 期末考: 19.5%
 書面報告: 10%
 課堂討論: 10%
 上網次數: 10%
 上課筆記: 6.5%
 口頭報告: 3.5%

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
新編食物學原理	陳肅霖 徐近平 蔡文騰 劉佳玲 徐永鑫 黃滇鈺 江孟燦 江淑華 黃千純 林志城 合著		華格那企業	2007

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
食物學概論	林秀卿 林彥斌 編著		新文京開發出版股份有限公司	2010

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	課程簡介和緒論 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	100	0	0	0	0
2	食物學原理概論	100	0	0	0	0
3	穀類	100	0	0	0	0
4	蛋類	100	0	0	0	0

5	奶類及其製品	100	0	0	0	0
6	肉類	100	0	0	0	0
7	魚貝類	100	0	0	0	0
8	豆類及其製品	100	0	0	0	0
9	期中考週	0	0	0	0	100
10	油脂類	100	0	0	0	0
11	蔬菜水果	100	0	0	0	0
12	飲食之安全性	100	0	0	0	0
13	飲食指南及膳食計畫	100	0	0	0	0
14	分組討論及口頭報告	0	0	0	0	100
15	分組討論及口頭報告	0	0	0	0	100
16	分組討論及口頭報告	0	0	0	0	100
17	分組討論及口頭報告	0	0	0	0	100
18	分組討論及口頭報告	0	0	0	0	100
