

# 101-1 大葉大學 完整版課綱 - 上課進度

| 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 |

