

1002學期 課程基本資料/Course Information

系所 / 年級	保健系進修學士班 1年級	課號 / 班別	28B00019 / B
學分數	2學分	選 / 必修	必修
科目中文名稱	食物學原理	科目英文名稱	Principles of food science
主要授課老師	謝宥諒	開課期間	一學年之下學期
人數上限	75 人	已選人數	54人

起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / L004 / 星期2第12節

第1週 / 第18週 / L004 / 星期2第13節

請各位同學遵守智慧財產權觀念；請勿非法影印。

Please observe Intellectual Property Rights (IPR), not to make illegal copies.

教學綱要/syllabus

第一部分/Part I(※依課程委員會審議之內容決議填入)

	基本素養/核心能力 Core Literacy/Core Competencies	相關性 Relevance	
		高度相關	中度相關
一、教學目標所要達成之能力培養項目： 【依據課程委員會審議通過之課程與基本素養/核心能力關聯表填寫】	健康照護	<input type="checkbox"/>	.
	職業安全	.	.
	團隊合作	.	<input type="checkbox"/>
	研發創新	.	.
	溝通表達	<input type="checkbox"/>	.
	英文能力	.	.
	資訊應用	<input type="checkbox"/>	.
	保健知能	<input type="checkbox"/>	.

1.認知面：【使學生理解、應用、分析、綜合、比較、推論、評估本課程之理論與概念】：

食物學原理是食品科學的基礎,也是學習食品科學興趣的鑰匙,本課程內容涵蓋了食物原料學、食品加工學、營養學及食品化學的基本概念,藉由課程的進行,可增加學生未來朝食品領域發展的基本能力。

二、教學目標 (Objective)

2.技能面【使學生能獲得運用與實做本課程理論與概念之技巧】：

3.情意面【能引發學生對本課程之興趣，激發學生學習動機，增加觸類旁通與自主學習】：

三、符合教學目標之課程內容設計 本課程內容包括：食品營養素的介紹、穀類、蛋類、奶類及其製品、肉類、魚貝類與豆類的營養組成、特性介紹、貯存或加工後的變化及其加工利用等知識。

四、先修科目
(Pre Course)

第二部分/Part II

- 一、多元教學方法 (Teaching Method)
- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> 由學生自訂學習目標與抱負水準 | <input checked="" type="checkbox"/> 案例或故事討論 | <input checked="" type="checkbox"/> 講述 |
| <input type="checkbox"/> 服務學習 | <input checked="" type="checkbox"/> 學生課後書面報告 | <input type="checkbox"/> 小組討論 |
| <input type="checkbox"/> 學生上台報告 | <input type="checkbox"/> 腦力激盪 | <input type="checkbox"/> 學生實作 |
| <input type="checkbox"/> 習題練習 | <input type="checkbox"/> 影片欣賞與討論 | <input type="checkbox"/> 採訪 |
| <input type="checkbox"/> 審議式民主 | <input checked="" type="checkbox"/> 觀察與資料收集 | <input checked="" type="checkbox"/> 一分鐘回饋 |
| | | <input type="checkbox"/> 參訪 |
| | | <input type="checkbox"/> 角色演練 |
| | | <input checked="" type="checkbox"/> e化教學 |
| | | <input type="checkbox"/> 其他 |

二、參考書目 (Reference)
【符合教學目標之參考書目】

新編食物學原理 華格那 食品加工學汪復進文京 張谷昇華格那食品加工學 實用食品加工學林淑媛等 華格那

三、教學進度 (Syllabi)
【符合教學目標之教學進度】

2012/2/21	課程介紹	謝宥諒
2012/2/28	緒論	謝宥諒
2012/3/6	穀類1	謝宥諒
2012/3/13	穀類2	謝宥諒
2012/3/20	蛋類1	謝宥諒
2012/3/27	蛋類2	謝宥諒
2012/4/3	奶類及其製品1	謝宥諒
2012/4/10	奶類及其製品2	謝宥諒
2012/4/17	期中考週	謝宥諒
2012/4/24	肉類1	謝宥諒
2012/5/1	肉類2	謝宥諒
2012/5/8	魚貝類1	謝宥諒
2012/5/15	魚貝類2	謝宥諒
2012/5/22	魚貝類3	謝宥諒
2012/5/29	豆類及其製品1	謝宥諒
2012/6/5	豆類及其製品2	謝宥諒
2012/6/12	豆類及其製品3	謝宥諒
2012/6/19	期末考週	謝宥諒

四、多元評量方法 (Evaluation)
【所勾選評量方法之評分加總為100分】

評量方式	分數	評量方式	分數
<input type="checkbox"/> 實作測驗	0	<input checked="" type="checkbox"/> 期中筆試	30
<input checked="" type="checkbox"/> 隨堂筆試測驗	20	<input checked="" type="checkbox"/> 期末筆試	30
<input type="checkbox"/> 小組作業	0	<input type="checkbox"/> 期中報告	0
<input type="checkbox"/> 服務日誌	0	<input type="checkbox"/> 期末報告	0
<input type="checkbox"/> 口試	0	<input type="checkbox"/> 專題報告	0
<input type="checkbox"/> 個人上台報告	0	<input type="checkbox"/> 實作作品與反思	0
<input type="checkbox"/> 小組上台報告	0	<input type="checkbox"/> 前後測比較進步與成長	0
<input checked="" type="checkbox"/> 出席狀況	10	<input checked="" type="checkbox"/> 課堂參與與表現	10
<input type="checkbox"/> 心得與反思報告	0	<input type="checkbox"/> 其他	0

五、講義位址 (http://)

[回上頁](#) [重新查詢](#)