

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	28B00051 / A
學分數	2學分	選 / 必修	必修
科目中文名稱	食物製備	科目英文名稱	Food preparation
主要授課老師	黃晉修	開課期間	一學年之下學期
人數上限	80 人	已選人數	62人

起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / M004 / 星期3第10節
第1週 / 第18週 / M004 / 星期3第11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	.	.
	研發創新	.	<input type="checkbox"/>
	溝通表達	.	.
	英文能力	.	.
	資訊應用	.	<input type="checkbox"/>
	保健知能	.	<input type="checkbox"/>

二、教學目標 (Objective)

- 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]：
讓學生了解食物製備的本質和目的、製備過程中物理變化之影響、選購原則、烹調技術及儲存方法，充分了解各類食物的製備和烹調原理，以期具有製備營養又合乎經濟原則之能力，並作為日後膳食計劃、大量食物製備等課程的基礎。
- 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]：
使學生瞭解食物製備之基本技能
- 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 本課程分為5個章節，包括緒論、食材製備與烹調方法、動物性食物製備與烹調原理、植物性食物製備原理、其它食品製備和烹調原理。將此5章節分別敘述與討論，以期增進學生學習效果。

四、先修科目 (Pre Course) 食物學原理

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 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 checked="" type="checkbox"/> 腦力激盪 | <input type="checkbox"/> 學生實作 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 習題練習 | <input checked="" type="checkbox"/> 影片欣賞與討論 | <input type="checkbox"/> 採訪 |
| <input type="checkbox"/> 審議式民主 | <input type="checkbox"/> 觀察與資料收集 | <input checked="" type="checkbox"/> 一分鐘回饋 |
| | | <input type="checkbox"/> 其他 |

教科書
書名：食物製備原理
作者：黃韶顏
出版社：華香園出版社

二、參考書目 (Reference)

[符合教學目標之參考書目]

- 參考書目或網址
- 書名：食物製備原理實習
作者：黃韶顏
出版社：華香園出版社
 - 書名：食物學原理
作者：施明智
出版社：藝軒圖書出版社

三、教學進度 (Syllabi)

[符合教學目標之教學進度]

2012/2/22	課程內容簡介	黃晉修
2012/2/29	緒論	黃晉修
2012/3/7	食材製備與烹調方法 (1)	黃晉修
2012/3/14	食材製備與烹調方法 (2)	黃晉修
2012/3/21	食材製備與烹調方法 (3)	黃晉修
2012/3/28	動物性食物製備與烹調原理 (1)	黃晉修
2012/4/4	動物性食物製備與烹調原理 (2)	黃晉修
2012/4/11	複習及測驗	黃晉修
2012/4/18	期中考	黃晉修
2012/4/25	動物性食物製備與烹調原理 (3)	黃晉修
2012/5/2	植物性食物製備原理 (1)	黃晉修
2012/5/9	植物性食物製備原理 (2)	黃晉修
2012/5/16	植物性食物製備原理 (3)	黃晉修
2012/5/23	其它食品製備和烹調原理 (1)	黃晉修
2012/5/30	其它食品製備和烹調原理 (2)	黃晉修
2012/6/6	烹調衛生與安全	黃晉修
2012/6/13	複習和測驗	黃晉修
2012/6/20	期末考	黃晉修

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	20
<input checked="" type="checkbox"/> 隨堂筆試測驗	10	<input checked="" type="checkbox"/> 期末筆試	20
<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 checked="" type="checkbox"/> 專題報告	20
<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	20	<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](#)