

## 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 / B     |
| 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  | 林佩佩          | 開課期間    | 一學年之下學期          |
| 人數上限    | 80 人         | 已選人數    | 61人              |

## 起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / L002 / 星期1第12節

第1週 / 第18週 / L002 / 星期1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：<br>【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                                      | .                        | <input type="checkbox"/> |
|   | 團隊合作                                      | .                        | <input type="checkbox"/> |
|   | 研發創新                                      | <input type="checkbox"/> | .                        |
|   | 溝通表達                                      | <input type="checkbox"/> | .                        |
|   | 英文能力                                      | <input type="checkbox"/> | .                        |
|   | 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】：

食物學製備為日後學習食品化學、食品加工等課程之暖身科目，希望同學開啓對食品科學興趣之鑰匙。

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】：

從食物學原理的角度引進食物學原料、食品加工學、營養學及食品化學基本觀念，有助食品相關科系學生銜接相關課程。

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】：

二、教學目標  
(Objective)

將烹調伴隨的各種微妙且複雜的變化，以及食品材料的多樣性加以闡釋。先讓學生瞭解各種食品的不同成分，以及經由烹調的操作會產生的變化，進而解釋食品對實際烹調時的關係，並再以此為基礎，進一步講述提示操作方法的重點及秘訣。

三、符合教學目標之課程內容設計 內容包括澱粉與穀類、乳類與乳製品、蛋類、肉類、魚貝類、豆類與豆製品、油脂類、蔬菜類、水果類及飲料類。

四、先修科目 (Pre Course) 無

## 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 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"/> 參訪              |
| <input type="checkbox"/> 學生上台報告         | <input type="checkbox"/> 腦力激盪               | <input type="checkbox"/> 角色演練            |
| <input type="checkbox"/> 習題練習           | <input checked="" type="checkbox"/> 影片欣賞與討論 | <input checked="" type="checkbox"/> e化教學 |
| <input type="checkbox"/> 審議式民主          | <input type="checkbox"/> 觀察與資料收集            | <input type="checkbox"/> 其他              |
|   | <input type="checkbox"/> 小組討論               |  |
|   | <input type="checkbox"/> 學生實作               |  |
|   | <input type="checkbox"/> 採訪                 |  |
|   | <input type="checkbox"/> 一分鐘回饋              |  |

二、參考書目 (Reference)  
[符合教學目標之參考書目] 食物製備原理與應用，徐阿里等 合著，華格那。

|           |                   |     |
|-----------|-------------------|-----|
| 2012/2/20 | 第一章 緒論            | 林佩佩 |
| 2012/2/27 | 第一章 緒論 第二章 澱粉與穀類  | 林佩佩 |
| 2012/3/5  | 第二章 澱粉與穀類         | 林佩佩 |
| 2012/3/12 | 第三章 乳類與乳製品        | 林佩佩 |
| 2012/3/19 | 第三章 乳類與乳製品 第四章 蛋類 | 林佩佩 |
| 2012/3/26 | 第四章 蛋類            | 林佩佩 |
| 2012/4/2  | 第五章 肉類            | 林佩佩 |
| 2012/4/9  | 總複習小考             | 林佩佩 |
| 2012/4/16 | 期中考               | 林佩佩 |
| 2012/4/23 | 檢討考卷 第六章 魚貝類      | 林佩佩 |
| 2012/4/30 | 第六章 魚貝類           | 林佩佩 |
| 2012/5/7  | 第七章 豆類與豆製品        | 林佩佩 |
| 2012/5/14 | 第八章 油脂類           | 林佩佩 |
| 2012/5/21 | 第八章 油脂品 第九章 蔬菜    | 林佩佩 |
| 2012/5/28 | 第九章 蔬菜            | 林佩佩 |
| 2012/6/4  | 第十章 水果            | 林佩佩 |
| 2012/6/11 | 總複習小考             | 林佩佩 |
| 2012/6/18 | 期末考               | 林佩佩 |

|  |    |  |    |
|--|----|--|----|
| 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 | 10 | <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 checked="" type="checkbox"/> 前後測比較進步與成長 | 10 |
| <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](#)