

1002學期 課程基本資料/Course Information

系所 / 年級	保健系(食品組) 1年級	課號 / 班別	29U00024 / A
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	黃千純	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 / H216 / 星期3第03節
 第1週 / 第18週 / H216 / 星期3第04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	.	<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"/>	.

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】：
本課程為基礎的食品課程，內容廣泛但淺顯，修習本課程一方面對食品的特性有入門的了解，一方面有助於其後一系列食品相關課程的學習
- 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】：
藉由生活相關的各種議題的案例說明與探討，使學生瞭解食品與營養的重要性，進而運用於實務上
- 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】：

利用案例、照片、圖、故事等方式，引領學生進入相關情境，了解食品現況，與生活息息相關性，引發學生學習動機與興趣

三、符合教學目標之課程內容設計 本課程將針對奶類、乾酪、蛋類、肉類、蔬菜類、水果類、穀類等各類食物的物理化學性質及其營養素特性，以深入淺出的方式逐一探討

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 checked="" type="checkbox"/> 習題練習 | <input type="checkbox"/> 影片欣賞與討論 | <input type="checkbox"/> 探訪 |
| <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 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】

Understanding Food 2011 Brown, A. Thomson Wadsworth
食物學原理 2009 施明智 藝軒出版社
新編食物學原理 2007 陳肅霖等 華格那出版社
食品科技辭典 賴茲漢 富林出版社

三、教學進度 (Syllabi)
【符合教學目標之教學進度】

2012/2/22	Introduction	黃千純
2012/2/29	Cereal grain: rice (I)	黃千純
2012/3/7	Cereal grain: rice (II)	黃千純
2012/3/14	Cereal grain: wheat(I)	黃千純
2012/3/21	starch	黃千純
2012/3/28	Milk (I)	黃千純
2012/4/4	Milk (II)	黃千純
2012/4/11	Cheese	黃千純
2012/4/18	Mid-term Examination	黃千純
2012/4/25	Vegetables	黃千純
2012/5/2	Fruits	黃千純
2012/5/9	Meat	黃千純
2012/5/16	Poultry	黃千純
2012/5/23	Fish and Shellfish	黃千純
2012/5/30	Eggs (I)	黃千純
2012/6/6	Eggs (II)	黃千純
2012/6/13	Sweeteners	黃千純
2012/6/20	Final Examination	黃千純

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	15	<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 checked="" type="checkbox"/> 專題報告	10
<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	5
<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](#)