

1002學期 課程基本資料/Course Information

系所 / 年級	保健系(食品組) 3年級	課號 / 班別	29U00052 / A
學分數	2學分	選 / 必修	選修
科目中文名稱	大量食物製備實驗	科目英文名稱	Quantity Food Production Experiment
主要授課老師	黃晉修	開課期間	一學年之下學期
人數上限	49 人	已選人數	48人

起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / K001 / 星期3第02節
 第1週 / 第18週 / K001 / 星期3第03節
 第1週 / 第18週 / K001 / 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	.	.
	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】：
讓學生藉由實務操作來充分瞭解團體膳食製備的組織架構與作業流程，體驗各項工作並從中汲取經驗，及培養領導/計劃/組織/協調/管理等能力。
- 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】：
將正課所學與實務結合，藉由實際操作，增加學生團體膳食實務操作技能。
- 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】：

藉由實際操作，激發學生學習動機和興趣。

三、符合教學目標之課程內容設計 本課程旨在將正課所學與實務結合，藉由實際操作，增加學生團體膳食實務操作經驗。

四、先修科目 (Pre Course) 膳食計畫

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 checked="" type="checkbox"/> 學生課後書面報告 | <input type="checkbox"/> 參訪 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 學生上台報告 | <input checked="" type="checkbox"/> 腦力激盪 | <input checked="" type="checkbox"/> 角色演練 |
| <input type="checkbox"/> 習題練習 | <input 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 checked="" type="checkbox"/> 觀察與資料收集 | <input type="checkbox"/> 其他 |
| | <input type="checkbox"/> 小組討論 | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> 學生實作 | |
| | <input type="checkbox"/> 採訪 | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> 一分鐘回饋 | |

二、參考書目 (Reference) 團體膳食供應與管理許秀華等華格那出版社 食物學原理施明智 藝軒圖書出版社 膳食設計黃韶顏
 [符合教學目標之參考書目] 華香園出版社 各類食譜

三、教學進度 (Syllabi) [符合教學目標之教學進度]

2012/2/22	開學週分組/市調	黃晉修
2012/2/29	工作分配實驗一前置作業	黃晉修
2012/3/7	實驗一	黃晉修
2012/3/14	實驗一討論實驗二前置作業	黃晉修
2012/3/21	實驗二	黃晉修
2012/3/28	實驗二討論實驗三前置作業	黃晉修
2012/4/4	實驗三	黃晉修
2012/4/11	實驗三討論實驗四前置作業	黃晉修
2012/4/18	期中考週	黃晉修
2012/4/25	實驗四	黃晉修
2012/5/2	實驗四討論實驗五前置作業	黃晉修
2012/5/9	實驗五	黃晉修
2012/5/16	實驗五討論實驗六前置作業	黃晉修
2012/5/23	實驗六	黃晉修
2012/5/30	實驗六討論實驗七前置作業	黃晉修
2012/6/6	實驗七	黃晉修
2012/6/13	實驗七討論	黃晉修
2012/6/20	期末考週	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 type="checkbox"/> 期中筆試	0
<input type="checkbox"/> 隨堂筆試測驗	0	<input type="checkbox"/> 期末筆試	0
<input checked="" type="checkbox"/> 小組作業	10	<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 checked="" type="checkbox"/> 實作作品與反思	30
<input checked="" type="checkbox"/> 小組上台報告	10	<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	30
<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](#)