美和科技大學



食品營養系 課程規範

課程名稱:

食物學原理

中華民國 114年 09 月制定

1. 課程基本資料:

| 科目名稱 | 中文 | 食物學原理 | | |
|---------|-------|------------------------------|-----------|---|
| | 英文 | Introduction to Food Science | | e |
| 適用學制 | 四技 | | 必選修 | 必 |
| 適用部別 | 日間部 | | 學分數 | 2 |
| 適用系科別 | 食品營養系 | | 學期/學年 | - |
| 適用年級/班級 | 一年級 | | 先修科目或先備能力 | 無 |

2. 食品營養系目標培育人才

依據 UCAN 系統,本系以培育「專業職能」為目標。

| 依據 UCAN 系統,本系以培育 | | 小小口月 | 予耒喊肥 」為日保。 |
|------------------|---------------|---------------|-----------------------|
| 教育目標 | 職涯類型 | 就業途徑 | 專業職能 |
| | | | C5.1.1 執行食品加工流程 |
| | | | C5.1.2 執行加工食品的研發工作 |
| | | | C5.1.3 規劃、執行、管理並且提供與食 |
| | C5 天然資源、食品與農業 | | 品包裝和維護相關的服務 |
| | | | C5.1.4 執行危害分析以及進行管制作 |
| | | | 業,以控管食品的生產流程並掌握加工 |
| | | | 的品質 |
| 食品品管及 | | | C5.1.5 依照既定法規以及相關作業流 |
| 食品生技研 | | | 程,維護加工食品以及從業人員的健康 |
| 發 | | | 與安全 |
| 78 | C6 醫療保 健 | C6.5 生技 研發 | C6.5.1 彙整生物技術研究的目標,並且 |
| | | | 將其開發為合法的生物技術產品,致力 |
| | | | 於改善人類生活品質 |
| | | | C6.5.4 制定實驗室生物安全的規範(如 |
| | | | 無菌技術、污染防治、測量和校準儀器) |
| | | | C6.5.5 生物科技產品之效益評估、產品 |
| | | | 推廣及實際應用(技術移轉、推廣、臨 |
| | | | 床應用) |
| | C6 醫療保 健 | C6.1 醫療 服務 | C6.1.1 建立醫病關係以協助評估、了解 |
| | | | 身心健康問題 |
| | | | C6.1.2 分析身心健康問題及病人需求, |
| 營養及保健 | | | 以訂定醫療照護計畫 |
| | | | C6.1.3 執行並落實醫療照護措施 |
| | | | C6.1.4 追蹤醫療照護效果 |
| | _ | | C6.1.5 依醫療照護或病人需求進行轉 |

| 介或轉銜,以協助病患得到持續性照護 |
|----------------------|
| C6.1.6 執行及推廣社區醫療及照護保 |
| 健相關活動 |

3. 課程對應之 UCAN 職能

| 職能課程 | 專業職能 M | 專業職能 A |
|-------|----------|---------------------------------------|
| 食物學原理 | 執行食品加工流程 | 依照既定法規以及相關作業流程,維護加工食品以及從業人員 的健康與安全 |

註:M表示課程內容須教授之「主要」相關職能 A表示課程內容須教授之「次要」相關職能

4. 教學目標

本課程可以達到以下目標:

主要在於使學生獲得有關食物學的基本觀念,作為食品及營養相關工作的理論基礎。

教學目標:

- 一、穀類。
- 二、蛋白類。
- 三、油脂類。
- 四、蔬菜水果。
- 五、嗜好性飲料。

5. 課程描述

5.1 課程說明

一、課程定位:本課程為食品技師及營養師專業必修基礎,強調食品科學的原理及其應用,奠立學生未來職場上擔任食品及營養相關工作的基礎專業知識。

二、學習重點:

- 1. 穀類: 穀類組成及加工, 穀類成分變化。
- 2. 蛋白質類:蛋白質類食品組成及加工特性。
- 3.油脂類:油脂類食品組成及加工特性。
- 4. 蔬菜水果:蔬菜水果類食品組成及加工特性。

- 5. 嗜好性飲料:嗜好性飲料 類食品組成及加工特性。
- 三、課程目標:使學生熟悉食物學的基礎:食品原料組成,食品加工及儲存變化,利用食物學幫助我們解決食品及營養中面對的問題。
- 四、應用導向:課程著重知識與實務連結,培養學生了解食物學原理與解決問題的能力,協助應付未來食品及營養專業面對的食品科學問題。

5.2 課程綱要

| 週次 | 課程內容規劃 | 課程設計養成之職能 | 時數 |
|----|--------|-----------|----|
| 1 | 緒論 | 執行食品加工流程 | 2 |
| 2 | 緒論 | 執行食品加工流程 | 2 |
| 3 | 穀類 | 執行食品加工流程 | 2 |
| 4 | 穀類 | 執行食品加工流程 | 2 |
| 5 | 蛋類 | 執行食品加工流程 | 2 |
| 6 | 蛋類 | 執行食品加工流程 | 2 |
| 7 | 乳類 | 執行食品加工流程 | 2 |
| 8 | 期中考 | 執行食品加工流程 | 2 |
| 9 | 肉類 | 執行食品加工流程 | 2 |
| 10 | 肉類 | 執行食品加工流程 | 2 |
| 11 | 魚貝類 | 執行食品加工流程 | 2 |
| 12 | 魚貝類 | 執行食品加工流程 | 2 |
| 13 | 豆類及其製品 | 執行食品加工流程 | 2 |
| 14 | 油脂類 | 執行食品加工流程 | 2 |
| 15 | 蔬菜 | 執行食品加工流程 | 2 |
| 16 | 水果 | 執行食品加工流程 | 2 |
| 17 | 嗜好性飲料 | 執行食品加工流程 | 2 |
| 18 | 期末考 | 執行食品加工流程 | 2 |

5.3 教學活動

- (1).課堂講授:教師講解分析。
- (2).專業英文影片及英文實例說明及討論
- (3).課堂討論:全班及小組心得分享,延伸學習。

(4).平時、期中 、期末評量

6. 成績評量方式

(1).期中成績百分比:30%

(2).期末成績百分比:30%

(3).平時成績百分比:40%(包含出席率、上課表現與討論等)

7. 教學輔導

7.1 課業輔導/補救教學對象:

- 1. 成績欠佳之學生: 凡學習成效不佳、動機不強之學生, 特別提醒外並於安排 於課輔時間了解原因並輔導, 同時強化學生於報告及討論等平時成績的參與 及重視。
- 2. 有特別學習需求之學生:因其他特殊學習需求,學生有個別需要深入了解本科目更深入的學習內容、特殊主題或進階應用有興趣者,指導其深入相關領域知識的追求。
- 3. 學習進度落後,以及期中考和成績低於 60 分的同學,依「美和科技大學學生課業及考照輔導辦法」,配合教師發展中心、成績預警制度進行輔導。

7.2 課業輔導/補救教學之實施

- 1. 課業輔導/補救教學之實施方式,配合「通識教育中心課業輔導辦法」並採下 列方式進行:
- 2. 分組互助教學:建立小組同儕學習制度,將學生予以分組,並於每組中安排 成績優異的學生擔任小老師,隨時協助成績欠佳學生跟上學習進度,並可借 此形成互相觀摩學習的讀書風氣。
- 3. 課後輔導:由授課教師於課輔時間(Office Hours),幫助成績欠佳或有特別學習需求之學生進行課後輔導。
- 4. 補救教學:授課教師額外指定成績欠佳學生,進行課後作業練習,使其能在不斷的練習中獲得進步。

7.3課業輔導/補救教學時間與聯絡方式

1. 輔導時間:

由授課教師協商安排,藉由下課時間與學生自由交談,了解其學習成效,作為內容修正之參考。

2.輔導老師聯繫方式:

授課教師:葉泰聖 校內分機:8362

授課教師 email: x00010091@meiho.edu.tw

教師研究室:G1129