# 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	Food Fundamentals		
適用學制	五專		必選修	必修
適用部別	日間部		學分數	3
適用系科別	食品營養系		學期/學年	第1學期 /114學年
適用年級/班級	1年級/五專	<u> </u>	先修科目或先備能力	

# 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			' <b>專業職能</b> 」為目標。 		
教育目標	職涯類型	就業途徑	專業職能		
		C5.1 食品 生產與加 工	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		品包裝和維護相關的服務		
	次、食品與 農業		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 C6.5 生技 健 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)		
			C6.1.1 建立醫病關係以協助評估、了解		
			身心健康問題		
營養及保健	C6 醫療保	C6.1 醫療	C6.1.2 分析身心健康問題及病人需		
	健	服務	求,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	天然資源、食品與農業(C5)	醫療保健(C6)

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:

一、食品為以生物材質為原料,經口攝取後可提供人類生長及維持正常生理運作所需營養素的固體以及液體物質。就如同機器需要燃料進行運作,人體也需要各種營養素以維持身體機能;除了人體必須的水(water)之外,六大營養素依其構造及功能,可以區分為碳水化合物(carbohydrate)、蛋白質(protein)、脂質(lipid)、維生素(vitamin)及礦物質(mineral)等。

二、6大類食物及其加工應用之原理介紹

穀類、蛋豆魚肉等蛋白質類、乳類、油脂、蔬菜水果類食品等之介 紹說明及其常見的加工應用原理之介紹。

#### 5. 課程描述

#### 5.1 課程說明

- 1.了解食品的定義。
- 2.明白營養素的基本功能、種類,以及其與食品種類的關聯。
- 3.清楚食品應具有特定的官能性質,包括:顏色、香氣、味道、質 地,以及這些官能性質與營養素與食品其他成分的關係。
- 4.了解食品的物理狀態常為多型態的分散系統,這些物理狀態常為 決定食品官能品質的關鍵因素。
- 5.知道食品的成分在加工時常會發生複雜的化學反應,褐變是其中 最常發生,亦是對食品品質具重要影響的反應之一。

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
1	緒論-六大營養素及六大類食物介紹	$M(C5) \cdot A(C6)$	3
2	緒論-食品包裝標示之規定	$M(C5) \cdot A(C6)$	3
3	緒論-食品的官能品質	$M(C5) \cdot A(C6)$	3
4	穀類介紹	$M(C5) \cdot A(C6)$	3
5	穀類-米製品之加工原理	$M(C5) \cdot A(C6)$	3
6	穀類-麥製品之加工原理	$M(C5) \cdot A(C6)$	3
7	蛋類介紹	$M(C5) \cdot A(C6)$	3
8	蛋製品之加工原理	$M(C5) \cdot A(C6)$	3
9	期中考		
10	乳類介紹	$M(C5) \cdot A(C6)$	3
11	乳類製品加工原理	$M(C5) \cdot A(C6)$	3
12	肉類介紹	$M(C5) \cdot A(C6)$	3
13	肉類製品加工原理	$M(C5) \cdot A(C6)$	3

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
14	魚貝類製品加工原理	M(C5) \( A(C6)	3
15	豆類製品加工原理	M(C5) \ A(C6)	3
16	蔬菜類製品加工原理	M(C5) \ A(C6)	3
17	水果類製品加工原理	M(C5) \ A(C6)	3
18	期末考		

#### 5.3 教學活動

課程中透過課程講解、互動提問及小組討論等方式,加深同學對課程之瞭解。

## 6. 成績評量方式

- 1. 期中考 30% (筆試)
- 2. 期末考30%(筆試)
- 3. 平時成績考核 40% (出席率、互動問答或書面報告)

## 7. 教學輔導

## 7.1 課業輔導/補救教學對象:

- 成績欠佳之學生:凡期中考成績落於班級成績後 30%,或期中 考成績不及格之學生,提供課業輔導。
- 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,提供深度課業輔導。

## 7.2 課業輔導/補救教學之實施

課業輔導/補救教學之實施方式,採下列方式進行:

1. 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組長,以隨時協助成績欠佳 學生跟上學習進度,並可此形成互相觀摩學習的讀書風氣。

2. 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。

3. 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

- ◆ 輔導時間:教師課輔時間(Office Hours)
- ◆ 輔導老師聯繫方式:
  - (1). 授課教師:蔡豐仁
  - (2). 校內分機: 6315
  - (3). 授課教師 email: x00002036@meiho.edu.tw
  - (4) 教師研究室: G1105