

# 真理大學 一〇〇學年度第一學期教學計劃表

科目名稱：(中) 食物製備原理

(英) Foundations of Food Preparation

授課教師：蘇烈頌

系別：餐旅管理學系

專任 兼任

開課班級	餐旅管理學系 二年 A 班 <input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修		
學分數	2 學分	2 小時	預備知識：
授課方式	<input checked="" type="checkbox"/> 口頭講授 <input type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 媒體教學 <input type="checkbox"/> 上機實習 <input type="checkbox"/> 其他 (請詳述於後)		
教學目標	中文	1. 介紹食物的基本特性。 2. 認識食物烹調製備時發生的物理與化學變化。 3. 了解食材的應用。	
	英文	1. To introduce modern and classic theories and application of food preparation through lecture. 2. The scientific principles involved in the various methods of fruit, vegetable, cereal, milk, meat and egg pre-processing and processing techniques are discussed.	
教材課本	<b>【遵守智慧財產權觀念，不得非法影印】</b> 施明智。2007。食物學原理(二版)。藝軒。 自編補充教材		
參考書籍	<b>【遵守智慧財產權觀念，不得非法影印】</b> 李錦楓、林志芳。2008。食物製備學：理論與實務(二版)。揚智文化。 林秀卿、林彥斌。2007。食物學概論。新文京開發。 程修和。2009。食物學原理。華都文化。		
教學進度及內容	授課進度表		
	週次	內容 (Subject/Topics)	備註
	1	課程簡介、評分說明、食物烹調目的	
	2	食物烹調方法	
	3	食物烹調方法	
	4	蔬果類	
	5	蔬果類	
	6	穀類	
	7	穀類	
	8	乳類	
	9	期中考	
	10	乳類	
	11	乳類	
	12	肉類	
	13	肉類	
	14	肉類	
	15	蛋類	
	16	蛋類	
	17	蛋類	
18	期末考		
本課程能達成系之教育目標	<input checked="" type="checkbox"/> 建立完整之學術訓練，厚實學生理論基礎與涵養。 <input checked="" type="checkbox"/> 提供餐旅相關產業所需人才之課程教學，強化學生廚藝知識與服務能力。		
學生核心能力 *請老師勾選 (複選)	<input type="checkbox"/> 餐旅管理知識與能力 權重 % <input type="checkbox"/> 餐旅服務能力 權重 % <input checked="" type="checkbox"/> 廚藝知識與能力 權重 80% <input type="checkbox"/> 外語能力 權重 %		

	■問題處理與解決能力 權重 20%
成績考核方式	平時考：%、期中考：30%、期末考：30% 、TA：%、 報告：%、出缺席及上課態度：40%（遲到-1分、缺席-5分、全勤加分） （其他如實習、報告、做作業、學習態度等，請說明於後並註明各項所佔百分比）
老師基本資料	E-mail: lcsu@mt.au.edu.tw 教學網站: <a href="http://lcsu.mtwww.mt.au.edu.tw/front/bin/home.phtml">http://lcsu.mtwww.mt.au.edu.tw/front/bin/home.phtml</a> 電話: (06)5703100 ext 7427 輔導時間: 依公告之辦公室時間 地點: R407 餐旅管理學系教師研究室
備考	1. 為鼓勵評分方式之多元化，避免僅以期中及期末考為評分依據，請詳述成績考核方式，並於開學時宣佈，以強化學習效果。 2. 本表應於開學前提交所屬學系或通識教育中心。