

國立金門大學

教學綱要

部別：日間部學士班

114學年度第2學期

列印日期：2026/01/26

科目名稱：食物學原理 (Food Fundamentals) 開課班級：食品一 學 分：3.0 授課時數：3.0
授課教師：黃積淵 必選修：選修

1. 教學目標

使學生具備食物原料學, 食品加工學, 營養學, 食品化學的基本知識, 做為進一步更深入學習食品專業的基礎. 學習成效(核心能力指標) 1. 食品相關可利用生物資源調查及應用基礎。10% 2. 食品專業基礎能力。30% 3. 食品化學、食品加工及食品微生物等產業生產及研發能力。30% 4. 食品分析檢驗及微生物技術檢驗能力。15% 5. 食品專業整合能力。15%

2. 教學綱要

教授穀類, 蛋類, 乳類, 肉類, 魚貝類, 豆類, 油脂類, 蔬菜, 水果, 嗜好性飲料內容, 使學生認識食品加工所用各種原料, 提高學生學習興趣.

3. 教科書

書名：食物學原理

3 出版日期：年 月

作者：陳肅霖等十人 出版社：華格那出版有限公司 版本：

4. 參考書

1 書名：食物製備原理與應用 出版日期：年 月

作者：徐阿里等12人 出版社：華格那出版有限公司 版本：

※請遵守智慧財產權觀念，依著作權法規定，教科書及教材不得非法影印與使用盜版軟體。

5. 教學進度表

週次	日期	內容	備註
1	2026/02/22—2026/02/28	課程介紹	
2	2026/03/01—2026/03/07	緒論	
3	2026/03/08—2026/03/14	穀類介紹	
4	2026/03/15—2026/03/21	蛋類介紹	
5	2026/03/22—2026/03/28	乳類介紹	
6	2026/03/29—2026/04/04	肉類介紹	
7	2026/04/05—2026/04/11	肉類介紹	
8	2026/04/12—2026/04/18	複習	
9	2026/04/19—2026/04/25	期中考試	期中考試(依學校最新規定時間調整)
10	2026/04/26—2026/05/02	魚貝類介紹	
11	2026/05/03—2026/05/09	魚貝類介紹	
12	2026/05/10—2026/05/16	豆類及其製品	
13	2026/05/17—2026/05/23	油脂類介紹	
14	2026/05/24—2026/05/30	蔬菜類	
15	2026/05/31—2026/06/06	水果類	
16	2026/06/07—2026/06/13	嗜好性飲料	
17	2026/06/14—2026/06/20	複習	
18	2026/06/21—2026/06/27	期末考試	期末考試(依學校最新規定時間調整)

6. 成績評定及課堂要求

期中考30%, 期末考30%, 平時成績40%
上課禁用手機, 小考及繳交報告

8. 永續發展目標(SDGs)：SDG12 責任消費及生產

9. 大學社會責任(USR)關聯性：中