

[回上一頁](#)

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