

# 100-1 大葉大學 完整版課綱

## 基本資訊

課程名稱	食品科學概論	科目序號 / 代號	0473 / BTI1023
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部1年1班
任課教師	吳芳禎	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 2	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(四)56 / H569	授課語言別	中文

## 課程簡介

食品科學涵蓋範圍極廣,從食品原料的產生,經過加工、包裝、貯存、銷售等過程,過程中又包括物理、化學、微生物、工程等各種學問領域。故將提供各個領域概要情況的資料,以作為將來深入探討的基礎。




## 課程大綱

食品原料  
食品微生物  
食品衛生安全  
食品加工  
食品化學  
食品營養  
食品生物技術

## 基本能力或先修課程

無

## 課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  生物與基礎科學知識
-  專業知識與技能
  - 創新思考與解決問題能力
  - 規劃與分析能力
  - 基礎英語能力
  - 經營管理知識與人文素養
-  持續學習新知能力
  - 人際溝通與團隊合作能力
  - 服務學習與社會關懷能力

## 教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A】
生物與基礎科學知識	20%	應用所學的基礎科學知識解決一般問題	講述法 個案討論	小考: 20% 期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 10% 助教觀察紀錄: 10%	加總: 100	20
專業知識與技能	60%	應用所學專業知識與技能，並延伸至實務應用領域	講述法 個案討論	小考: 20% 期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 10% 助教觀察紀錄: 10%	加總: 100	60
持續學習新知識能力	20%	參與各種研討會或研讀中英文期刊報告以獲取新知	講述法 個案討論	小考: 20% 期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 10% 助教觀察紀錄: 10%	加總: 100	20

## 成績稽核

期中考: 30%  
 期末考: 30%  
 小考: 20%  
 課程參與度: 10%  
 助教觀察紀錄: 10%

## 教科書(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
食品科學概論	曾道一，賈宜琛		新文京開發出版股份有限公司	2008

## 參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
----	----	----	-----	-----

無參考教材及專業期刊導讀

上課進度		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	食物製備與食品營養概論	100				
2	食物製備與食品營養概論	100				
3	食品保存原理	100				
4	食品保存原理	100				
5	豆類與堅果	100				
6	豆類與堅果	100				
7	蛋類	100				
8	期中考					100
9	蛋類	100				
10	肉類	100				
11	肉類	100				
12	乳類	100				
13	乳類	100				
14	蔬菜與水果	100				
15	蔬菜與水果	100				
16	素食食品	100				
17	食品發酵與飲料製品	100				
18	期末考					100