

100-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	食品生物化學	科目序號 / 代號	1515 / BTI3010
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部4年1班
任課教師	張基郁	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	畢業班
上課時段 / 地點	(四)4 / H439 (四)56 / H544	授課語言別	中文

課程簡介

本課程式食品化學之延伸，其目標在教導學生瞭解食品原料之生物化學變化及食品加工之化學反應，以奠定未來從事食品科技相關進修與就業的基礎。




課程大綱

- 第一章 水果和蔬菜
- 第二章 穀物原料
- 第三章 烘焙
- 第四章 食品加工之蛋白質變化
- 第五章 食品加工之油脂變化
- 第六章 食品加工之碳水化合物變化
- 第七章 乳與其風味
- 第八章 發酵乳製品
- 第九章 食品加工與變異原生成
- 第十章 基因改造食品

基本能力或先修課程

化學、有機化學及食品化學

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	期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 10% 課程參與度: 20% 上網次數: 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	期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 10% 課程參與度: 20% 上網次數: 10%	加總: 100	60
基礎英語能力	20%	具備基礎的英文閱讀、 聽力及會話能力	講述法 個案討論	期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 10% 課程參與度: 20% 上網次數: 10%	加總: 100	20

成績稽核

期中考: 30%
期末考: 30%
課程參與度: 20%
課堂討論: 10%
上網次數: 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
食品生物化學	張鴻民		華格納	2010

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	水果和蔬菜	90				10
2	水果和蔬菜	90				10
3	穀物原料	90				10
4	穀物原料	90				10
5	乳與其風味	90				10
6	乳與其風味	90				10
7	烘焙	90				10
8	烘焙	90				10
9	發酵乳製品	90				10
10	發酵乳製品	90				10
11	食品加工之蛋白質變化	90				10
12	食品加工之油脂變化	90				10
13	食品加工之油脂變化	90				10
14	食品加工之碳水化合物變化	90				10
15	食品加工之碳水化合物變化	90				10
16	食品加工與變異原生成	90				10
17	基因改造食品	90				10
18	基因改造食品	90				10