

102-1 大葉大學 選課版課綱

基本資訊			
課程名稱	食品衛生與安全	科目序號 / 代號	1613 / HOB2003
開課系所	餐旅管理學士學位學程進修學	學制 / 班級	進修學士班2年1班
任課教師	張基郁	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	必修 / 2	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(三)BC /	授課語言別	中文

課程簡介

- (1) 建立並充實學生對『食物學原理』學科的知識、技術與能力。
- (2)應用『食物學原理』之原理方法和技術，完成『食品科技』應用的規劃、分析、設計和實施原理，使其擁有專業而具體的實務概念。

課程大綱

- 1.食物學原理的基本概念
- 2.穀類原料介紹
- 3.蛋類原料介紹
4. 奶類原料及其製品介紹
5. 肉類原料介紹
6. 魚貝類原料介紹
7. 豆類原料及其製品介紹
8. 油脂類原料介紹
9. 蔬果類原料介紹
- 10.飲料類原料介紹

基本能力或先修課程

- 1.瞭解食物學原理的意涵與架構 (知識)
- 2.瞭解食物學原理的應用(知識)
- 3.瞭解食物學原理的相關研究趨勢 (知識)
- 4.運用科技與資訊的能力 (技能)