

102-2 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	0502 / 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	(三)56 / H562	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 小組討論 個案討論	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 20% 小組合作狀況: 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 小組討論 個案討論	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 20% 小組合作狀況: 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	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 20% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	20

成績稽核

期中考: 30%

期末考: 30%

課程參與度: 20%

分組報告: 10%

小組合作狀況: 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	0	0	0	0
2	食物製備與食品營養概論	100	0	0	0	0
3	食品保存原理	100	0	0	0	0
4	食品保存原理	100	0	0	0	0
5	豆類與堅果	100	0	0	0	0
6	豆類與堅果	100	0	0	0	0
7	蛋類	100	0	0	0	0
8	期中考	0	0	0	0	100
9	蛋類	100	0	0	0	0
10	肉類	100	0	0	0	0
11	肉類	100	0	0	0	0
12	乳類	100	0	0	0	0
13	乳類	100	0	0	0	0
14	蔬菜與水果	100	0	0	0	0
15	蔬菜與水果	100	0	0	0	0
16	素食食品	100	0	0	0	0
17	食品發酵與飲料製品	100	0	0	0	0
18	期末考	0	0	0	0	100