

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	2065 / MHI4017
開課系所	藥用植物與保健學系	學制 / 班級	大學日間部4年1班
任課教師	李柏憲	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 2	畢業班 / 非畢業班	畢業班
上課時段 / 地點	(二)56 / J315	授課語言別	中文

課程簡介

此課程開設目標以輔導學生考取保健食品初級工程師證書為主，因此課程內容包含食品化學概論、食品加工與貯存概論、食品衛生安全與法規、食品分析概論與食品品質與劣變反應。

課程大綱

1. 食品化學
2. 食品分析
3. 食品衛生安全與法規
4. 食品加工與貯存
5. 食品品質劣變反應

基本能力或先修課程

1. 有機化學
2. 普通化學

課程與系所基本素養及核心能力之關連

- 具備基本生物科技知識能力
 - 對於中草藥理論具有基礎的認知
- 保健產品之行銷與健康保健衛教之能力
- 以生物技術研發保健產品與品管之能力
 - 藥妝美容產品開發與品管能力
 - 藥妝美容產品市場行銷之能力
 - 具備尊重倫理，人際溝通及團隊合作能力

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】
具備基本生物科技知識能力	40%	具備現代化生物科技之基礎知識	講述法 小組討論 校外參訪 專題演講	小考: 10% 期中考: 10% 期末考: 20% 作業: 10% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 同儕互評: 10% 上網次數: 10% 專業證照考取: 10%	加總: 100	40
保健產品之行銷與健康保健衛教之能力	30%	具備常用藥用植物對人體保健功效基礎知識 具備充分表達保健知識與健康衛生保健之能力	講述法 小組討論 校外參訪 專題演講	小考: 10% 期中考: 10% 期末考: 20% 作業: 10% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 同儕互評: 10% 上網次數: 10% 專業證照考取: 10%	加總: 100	30
以生物技術研發保健產品與品管之能力	30%	具備藥用植物功效成分基礎知識 具備藥用植物鑑別與成分分析技術之技能 具備判讀保健產品市場趨勢的能力	講述法 小組討論 校外參訪 專題演講	小考: 10% 期中考: 10% 期末考: 20% 作業: 10% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 同儕互評: 10% 上網次數: 10% 專業證照考取: 10%	加總: 100	30

成績稽核

期末考: 20%

小考: 10%

作業: 10%

期中考: 10%

同儕互評: 10%

課堂討論: 10%

課程參與度: 10%

專業證照考取: 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
食品科學概論	李柏憲、黃大維		考用出版股份有限公司	0

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	課程介紹 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	80	0	0	0	20
2	食品衛生安全緒論	80	0	0	0	20
3	食物中毒	80	0	0	0	20
4	食品添加物	80	0	0	0	20
5	食品法規	80	0	0	0	20
6	食品分析	80	0	0	0	20
7	食品化學	80	0	0	0	20
8	食品品質劣變反應	80	0	0	0	20
9	食品加工與貯藏-1	80	0	0	0	20
10	食品加工與貯藏-2	80	0	0	0	20
11	考試題目解題-食品科學概論	80	0	0	0	20
12	考試題目複習-保健食品概論	80	0	0	0	20
13	影片欣賞(1)-美味代價	80	0	0	0	20
14	影片欣賞(2)-天外奇蹟	80	0	0	0	20
15	業界參訪	80	0	0	0	20
16	期末總複習	80	0	0	0	20
17	畢業考	80	0	0	0	20
18	學校期末考	80	0	0	0	20