

103-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料

| | | | |
|-------------|-------------------------|----------|---------------|
| 課程名稱 | 食品科學概論 | 科目序號/代號 | 0560 /BT11023 |
| 必選修/學分數 | 選修 /2 | 上課時段/地點 | (三)56 /H562 |
| 授課語言別 | 中文 | 成績型態 | 數字 |
| 任課教師 / 專兼任別 | 吳芳禎 / 專任 | 畢業班/非畢業班 | 非畢業班 |
| 學制/系所/年班 | 大學日間部 / 生物產業科技學系 / 1年1班 | | |

課程簡介與目標

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

-  生物與化學基礎科學知識，並培養開發生技產品與行銷能力
-  食品科技基本原理與應用技術
-  機能性食品與食品加工技術
 - 生物科技所用材料與生物細胞模式之能力
 - 強化細胞組織培養、生物醫學專業知識與技能
 - 化妝品原料開發及研究
 - 化妝品生產及檢驗分析

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 】 |
|--|--------------|---|---------------------|--|---------------------|---------------------------|
| 生物與化學基礎 科學知識，並培 養開發生技產品 與行銷能力 | 20 | 具備生物與化學基礎科 學知識 擁有生技產品開發與行 銷能力 認識生物智財等相關法 規 | 講述法 個案討論 影片欣賞 | 期中考: 20% 期末考: 20% 作業: 20% 課程參與度: 20% 上課筆記: 20% | 加總: 100 | 20 |
| 食品科技基本原 理與應用技術 | 40 | 具備食品加工與衛生安 全品質管理之基本能力 | 講述法 個案討論 影片欣賞 | 期中考: 20% 期末考: 20% 作業: 20% 課程參與度: 20% 上課筆記: 20% | 加總: 100 | 40 |
| 機能性食品與食 品加工技術 | 40 | 熟習機能性食品研發、 功效評估與成分分析能 力 熟習食品加工新技術之 應用 | 講述法 個案討論 影片欣賞 | 期中考: 20% 期末考: 20% 作業: 20% 課程參與度: 20% 上課筆記: 20% | 加總: 100 | 40 |

成績稽核

上課筆記: 20%
課程參與度: 20%
期末考: 20%
期中考: 20%
作業: 20%

書籍類別 (尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

| 書籍類別 | 書名 | 作者 |
|------|--------|----------|
| 教科書 | 食品科學概論 | 曾道一, 賈宜探 |

上課進度

| 週次 | 教學內容 | 教學策略 |
|----|--|------|
| 1 | 食物製備與食品營養概論 & 智財權宣導(含告知學生應 使用正版教科書) | 講述法 |
| 2 | 食品保存原理 | 講述法 |

| | | |
|----|----------------|----------|
| 3 | 食品保存原理 | 講述法、個案討論 |
| 4 | 食品添加物 | 講述法、個案討論 |
| 5 | 食品衛生安全法規 | 講述法、個案討論 |
| 6 | 食品衛生安全法規 | 講述法、個案討論 |
| 7 | 食品加工調理過程中的有害物質 | 講述法、個案討論 |
| 8 | 肉類 | 講述法、影片欣賞 |
| 9 | 期中考 | 筆試 |
| 10 | 蛋類 | 講述法、個案討論 |
| 11 | 乳類 | 講述法、個案討論 |
| 12 | 乳類 | 講述法、影片欣賞 |
| 13 | 高壓食品 | 講述法 |
| 14 | 食品發酵 | 講述法、個案討論 |
| 15 | 食品發酵 | 講述法、個案討論 |
| 16 | 咖啡及茶類 | 講述法 |
| 17 | 時事討論 | 個案討論 |
| 18 | 期末考 | 筆試 |