




## 103-2 大葉大學 選課版課綱

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	
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
<ul style="list-style-type: none"> <li> 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</li> <li> 食品科技基本原理與應用技術</li> <li> 機能性食品與食品加工技術               <ul style="list-style-type: none"> <li>生物科技所用材料與生物細胞模式之能力</li> <li>強化細胞組織培養、生物醫學專業知識與技能</li> <li>化妝品原料開發及研究</li> <li>化妝品生產及檢驗分析</li> </ul> </li> </ul>

