

103-2 大葉大學 選課版課綱

基本資料

課程名稱	食品化學	科目序號/代號	0588 /BTI3062
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(三)256 /H566
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	顏裕鴻 / 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 /3年1班		

課程簡介與目標

本課程的目標在教導學生瞭解食品原料及其加工產品的化學組成分，以及這些成分在原料儲存、各種加工過程、及產品包裝儲存過程中的變化，以奠定未來從事食品科技相關進修與就業的基礎。




課程大綱

- 第一章 水與溶液
- 第二章 醣類
- 第三章 脂質
- 第四章 蛋白質與胺基酸
- 第五章 酵素
- 第六章 維生素與礦物質
- 第七章 色素
- 第八章 褐變反應

基本能力或先修課程

化學、有機化學及分析化學

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

