

97-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	高等食品化學	科目序號 / 代號	1404 / BTI4014
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部3年1班
任課教師	曾慶瀛	專兼任別	兼任
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(二)ABC / H541	授課語言別	中文

課程簡介

無

課程大綱

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

成績稽核

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
----	----	----	-----	-----

無參考教科書

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	課程簡介	100				
2	大豆副產品加工緒論	100				
3	自由基+SOD	100				
4	植物雌激素	100				
5	微生物性類胡蘿蔔素之開發與應用	100				
6	發酵食品	100				
7	酒類產品	100				
8	期中考	100				
9	類黃酮	100				
10	類胡蘿蔔素	100				
11	老人營養 & 膠類在食品中的應用	100				
12	植物生物活性物質概況	100				
13	植物固醇及其生理活性	100				
14	菇類活性成分之研究及應用	100				
15	菇類抗氧化功能之研究	100				
16	抗氧化物質對人體之重要性	100				
17	保健食品之抗血管新生作用	100				
18	期末考	100				