

97-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	食品化學與分析	科目序號 / 代號	0449 / BTI3006
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部2年2班
任課教師	莊國昇	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	(三)34N / H537	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	水與溶液	100				
2	醣類	100				
3	脂質	100				
4	蛋白質與胺基酸	100				
5	酵素	100				
6	維生素與礦物質	100				
7	考前複習	100				
8	期中考					100
9	風味	100				
10	色素	100				
11	食品添加物	100				
12	食品添加物	100				
13	食品膠體	100				
14	食品膠體	100				
15	植物類特性	100				
16	保健食品化學	100				
17	期末考	100				