

98-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	食品生物化學	科目序號 / 代號	2177 / BTI3010
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部3年3班
任課教師	張淑微	專兼任別	專任
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)8 / H571 (四)56 / H571	授課語言別	中文

課程簡介

本課程式食品化學之延伸，其目標在教導學生瞭解食品原料之生物化學變化及食品加工之化學反應，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 水果和蔬菜
- 第二章 穀物原料
- 第三章 烘焙
- 第四章 食品加工之蛋白質變化
- 第五章 食品加工之油脂變化
- 第六章 食品加工之碳水化合物變化
- 第七章 乳與其風味
- 第八章 發酵乳製品
- 第九章 食品加工與變異原生成
- 第十章 基因改造食品

基本能力或先修課程

化學、有機化學及食品化學

課程與系所基本素養及核心能力之關連

- 創新思考與解決問題能力
- 規劃與分析能力
- 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	序言/課程簡介	100				
2	水果和蔬果之生物化學變化I	100				
3	水果和蔬果之生物化學變化II	100				
4	穀物原料之生物化學變化I	100				
5	穀物原料之生物化學變化II	100				
6	畜肉和魚肉之生物化學變化	100				
7	乳與其風味之生物化學變化	100				
8	期中考					100
9	影片教學					100
10	褐變反應	100				
11	釀造及發酵食品之化學反應	100				
12	食品加工之蛋白質變化	100				
13	食品加工之油脂變化	100				
14	食品加工之碳水化合物變化及變異原生成	100				
15	酵素在食品工業之應用	100				
16	基因改造食品	100				
17	綜合討論	60				40
18	期末考					100