

99-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	食品科學概論	科目序號 / 代號	1612 / BTI1023
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部1年1班
任課教師	吳芳禎	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 2	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(三)56 / H566	授課語言別	中文

課程簡介

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

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
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	食品原料	100				
2	食品原料	100				
3	食品加工	100				
4	食品加工	100				
5	食品營養	100				
6	食品營養	100				
7	食品微生物	100				
8	期中考					100
9	食品微生物	100				
10	食品衛生安全	100				
11	食品衛生安全	100				
12	食品品質控制	100				
13	食品衛生安全	100				
14	食品衛生安全	100				
15	食品化學	100				
16	食品化學	100				
17	食品生物技術	100				
18	期末考					100