



《尊重智慧財產權，請使用正版教科書，勿非法影印書籍及教材，以免侵犯他人著作權》

開課班級：四熱農一A

授課老師：邱亞伯

學分數：2

課程大綱：

食品科學導論旨在為學生提供的食品科學重點食品化學和組成、食品加工、工程、食品營養和貼標、食品安全、食品微生物學、和食品添加劑的概述。

outline:

Introduction to Food Science is designed to provide students with an overview of Food Science with emphasis on food chemistry and composition, food processing and engineering, food nutrition and labeling, food safety, food microbiology, and food additives.

教學型態：

課堂教學

成績考核方式：

平時成績:30%

期中考:25%

期末考:25%

其它:Class Activity

Assignments (10%);

Presentations (10%)%

本科目教學目標：

- 1.培育熱帶農業基礎人才。
- 2.發展農、林、漁、牧相關技術。
- 3.建立永續農業經營與國際合作觀。

參考書目：

Parker & Pace (2017) Introduction to Food Science and Food Systems (2nd Edition). USA Cengage Learning.



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	2.19~2.25	Course Introduction Moodle Use Orientation	19日正式上課。19~23日加退選，復(轉)學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，23日申辦抵免學分截止日
第2週	2.26~3.03	Chapter 1-Overview of Food Science	28日和平紀念日(放假)
第3週	3.04~3.10	Chapter 2 Food Systems and Sustainability Review Quiz #1-Chapters 1&2 - Overview of Food Science/Food Systems and Sustainability (Take Home)Schedule:March 14th (Evening)	
第4週	3.11~3.17	Chapter;3 Chemistry of Foods1.;Carbohydrates, Proteins, and Lipids;Vitamins and Minerals and their functional properties in food Review Quiz #2-Chapters 3&4 - Chemistry of Foods/Nutrition and Digestion (Take Home);Schedule:March 28th;;(Evening) ;	11日成績優異提前畢業者提出申請截止日,14日第1次校教評會
第5週	3.18~3.24	Chapter 4-Nutrition and Digestion Chapter 5-Food Composition	
第6週	3.25~3.31	Chapter;6-Quality factors in FoodsChapter 7-Unit Operations in Food Processing	
第7週	4.01~4.07	Holiday	3日(三)校慶補假(112年11月25(六)日校慶活動日)。4日(四)兒童節、民族掃墓節(放假)，5日(五)民族掃墓節補假
第8週	4.08~4.14	Chapter 8-Food Deterioration Review Quiz #3-Ch. 5, 6, & 7;(Take Home);Schedule:April 11th;;(Evening)	10日校課程委員會。11日第2次校教評會
第9週	4.15~4.21	Mid Semester Exams: Chapters 3, 4, 5, 6, 7, 8 (In-Class)	15~21日期中考試
第10週	4.22~4.28	Field Trip	22~26日學士班申請轉系,27~28日四技二專統一入學測驗,28日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	4.29~5.05	Introduction to Food Science Food Preservation: Chapter 9 Heat Chapter 10;ColdChapter 11 Drying and DehydrationChapter 12 Radiation and Electrical Energy Review Quiz #4-Food Preservation (Ch. 9,10,11,12) (Take Home); Schedule: May 9th;(Evening)	
第12週	5.06~5.12	Introduction to Food Science Food	11日多益測驗(暫定)



		Preservation:Chapter 13 Fermentation, Microorganisms, and BiotechnologyChapter 14 ChemicalsChapter 15 Packaging Review Quiz #5-Food Preservation (Ch. 13,14,15) (Take Home)Schedule: May 23th;(Evening)	
第13週	5.13~5.19	Student Presentations-Foods and Food Products (Chapters 16-20; See Week 1 lecture notes for group assignment and;Presentation Titles	16日第3次校教評會。19日博士班招生(暫定)
第14週	5.20~5.26	Chapter 25 Environmental Concerns and Processing Chapter 26 Food SafetyChapter 27 Regulations and Labeling	20~24日體育運動週，22日水上運動會(暫定),24日申請停修課程截止
第15週	5.27~6.02	Chapter 28-World Food Needs	27~31日藥物濫用防制宣導週
第16週	6.03~6.09	Chapter 29 Food and Health	3日校務會議。3~9日畢業班(學士)期末考試。
第17週	6.10~6.16	Chapter 30 Careers in Food Science	10日端午節(放假)，12日畢業班授課教師送交學期成績截止
第18週	6.17~6.23	Final Exams: Chapters 13, 15, 26, & 29	17~23日期末考試