



《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：四食品一A

授課老師：陳與國,陳欣郁,蔡錦燕,曾國展

學分數:2

課程大綱:

本課程提供剛加入食科系的新成員們，對於主要食品科學範疇概括性之認識，包括的範圍有食品化學與營養、食品科技、食品工業等。本課程主要提供食品科學範疇之基本認識，包括食品衛生與安全、食品加工與保存、食品營養及食品生技。

outline:

This course provides an overview of the field to explain the major food science concepts and focuses on issues such as food categories, nutrition, food chemistry, legal aspects, processing and preservation, engineering, and biotechnology. This course provides a perceptive in food science including food sanitation and safety, food processing and preservation, food nutrition and food biotechnology.

教學型態:

課堂教學

成績考核方式:

平時成績:%

期中考:50%

期末考:50%

其它:%

本科目教學目標:

本系以培育食品加工研發、發酵生技及品管檢驗人才為教學主軸，採理論與實務並重原則，著重基礎能力，並加強食品專業知識與技術之傳授，以培育食品專業人才。設有兩大學程，分別是發酵學程及活性天然物學程。大學部以培育食品科學理論與實務並重的專業人才為重心，並促進多元文化學習，提升學生學習效率與品質，加強學生基礎學科及語文能力，促進國際學習交流，使其畢業後即可投入職場。

參考書目:



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	2.22~3.01	食品概論簡介;(蔡錦燕老師)	8日正式上課。8~12日課程加退選，轉學(系)生、復學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，12日申辦抵免學分截止日
第2週	3.01~3.08	和平紀念日補假	
第3週	3.08~3.15	食品加工技術;(蔡錦燕老師)	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	3.15~3.22	食品加工技術;(蔡錦燕老師)	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	3.22~3.29	食品化學概論 (陳欣郁老師)	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	3.29~4.05	;食品化學概論 (陳欣郁老師)	14日學生宿舍安全輔導暨複合式防災疏散演練。18日多益測驗
第7週	4.05~4.12	民族掃墓節補假	24日(五)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	4.12~4.19	;食品化學概論 (陳欣郁老師)	30日校課程委員會
第9週	4.19~4.26	期中考試	3~9日期中考試
第10週	4.26~5.03	生物科技概論 (陳與國老師)	13日教務會議,16日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	5.03~5.10	生物科技概論 (陳與國老師)	
第12週	5.10~5.17	食品營養 (陳與國老師)	24~28體育運動週。24日校園路跑。27日運動大會夜間開幕，28日運動大會活動，29日101週年校慶活動日，照常上班
第13週	5.17~5.24	食品營養 (陳與國老師)	
第14週	5.24~5.31	食品加工的目的及其重要性;(曾國展老師)	12日申請停修課程截止日
第15週	5.31~6.07	食用油脂加工;(曾國展老師)	
第16週	6.07~6.14	新興食品加工技術及其應用;(曾國展老師)	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	6.14~6.21	端午節放假	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	6.21~6.28	期末考試	5~11日期末考試，10~11日學生退宿