國立中興大學教學大綱

|  |  |
| --- | --- |
| **課程名稱****(course name)** | (中)　食品科學概論 |
| (Eng.)　Introduction to Food Science |
| **開課單位****(offering dept.)** | 食生系 |
| **課程類別****(course type)** | 選修 | **學分****(credits)** | 2 | **授課教師****(teacher)** | 毛正倫、陳錦樹 |
| **選課單位****(department)** | 食生系一年級 | **授課語言****(language)** | 中文 | **開課學期****(semester)** | 下學期 |
| **課程簡述****(course description)** | 毛正倫老師：了解何謂食品科學；並從食品與生命、食品衛生安全及食品成分與營養的關係進行探討，使學生了解食品科學在生活飲食上之重要性。陳錦樹老師：使學生暸解食品原料種類、加工貯藏技術、食品工業與環境保護之關係，以及生物技術在食品工業上的應用等。 |
| **先修課程名稱****(prerequisites)** | 無 |
| **課程目標****(course objectives)** | 毛正倫老師：讓學生瞭解食品科學之基本概念及在生活飲食上之重要性。陳錦樹老師：使學生瞭解食品如何透過不同加工技術延長保藏期限，以及現代生物技術如何應用在食品加工與貯藏等基本概念。 |
| **課程目標與核心能力關聯配比(%)****(relevance of course objectives and core learning outcomes)**  | **課程目標之教學方法與評量方法****(teaching and assessment methods for course objectives)** |
| **核心能力** | **配比(%)** | **教學方法** | **評量方法** |
| 運用及整合食品暨應用生物科技領域之專業知識及能力 | **50** | 專題探討/製作網路/遠距教學參訪 習作討論 實習其他 講授 | 書面報告出席狀況口頭報告作業 作品測驗 實作其他 |
| 瞭解食品暨應用生物科技相關從業人員之專業實務 | **20** |
| 認識食品暨應用生物科技對全球科技發展的影響 | **30** |
| **授課內容（單元名稱與內容、習作/考試進度、備註）****(course content and homework/tests schedule)** |
| 毛正倫老師：1. 食品科學介紹
2. 食品與生命
3. 食品與生命
4. 食品與生命
5. 食品衛生安全
6. 食品衛生安全
7. 從食品科學展望國民營養
8. 從食品科學展望國民營養
9. 期中考試

陳錦樹老師：第四章：食品原料與其加工貯藏第六章：食品工業與食品工程學第七章：食品加工與環境保護第十一章：生物技術在食品工業上的應用 |
| **學習評量方式****(evaluation)** |
| 毛正倫老師：1.隨堂測試2.期中考陳錦樹老師：期末考 |
| **課程教材（教師個人網址請列在本校內之網址）****(teaching aids & teacher's website)** |
| 毛正倫老師：[http://web.nchu.edu.tw/pweb/index2.php?pid=408&menu=2#](http://web.nchu.edu.tw/pweb/index2.php?pid=408&menu=2)陳錦樹老師：根據教科書【食品科學概論（合訂本），王進崑等編著，富林出版社，2006，台中市】編寫講義(簡報檔) |
| **課程輔導時間****(office hours)** |
| 毛正倫老師：每週五，第三、四節。陳錦樹老師：每週一，第6、7節。 |

**請遵守智慧財產權，不得非法影印他人著作。**