

重新查詢

友善列印

### 0981學期 課程基本資料

系所 / 年級	保健系 2年級	課號 / 班別	26U00028 / B
學分數	2學分	選 / 必修	必修
科目中文名稱	食品加工學(一)	科目英文名稱	Food processing (1)
主要授課老師	黃千純	開課期間	一學年之上學期
人數上限	77 人	已選人數	64人

### 起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / I105 / 星期4第07節  
第1週 / 第18週 / I105 / 星期4第08節

請各位同學遵守智慧財產權觀念；請勿非法影印。

### 教學綱要

- 一、教學目標(Objective) 藉由本課程，讓學生對目前食品產業現況及未來發展趨勢有基本了解，並教導學生食品加工使用的各種方法、原料、相關生物及化學反應
- 二、先修科目(Pre Course) 食物學原理
- 三、教材內容(Outline) 本課程主要介紹食品工業之發展、食品之加工特性、食品成分之劣變及各種食品的加工方法
- 四、教學方式(Teaching Method) 以ppt簡報方式教學
- 五、參考書目(Reference)  
Food Science 1995 Potter, N.N. and Johseph, H.H. (5th Ed.) Chapman&Hall  
食品加工學 賴滋漢等 富林出版社  
食品加工學 汪復進等 文京出版社  
食品加工(理論基礎篇) 林淑媛等 華格那出版社  
食品科技辭典 賴滋漢等 富林出版社

2009/9/17 introduction  
2009/9/24 Constituents of Foods  
2009/10/1 Food Deterioration and its Control(I)  
2009/10/8 Food Deterioration and its Control(II)  
2009/10/15 Heat Preservation and Processing(I)  
2009/10/22 Heat Preservation and Processing(II)  
2009/10/29 Heat Preservation and Processing(III)  
2009/11/5 Cold Preservation and Processing (I)

六、教學進度(Syllabi)

2009/11/12 Mid-term Examination  
2009/11/19 Cold Preservation and Processing (II)  
2009/11/26 Cold Preservation and Processing (III)  
2009/12/3 Food Dehydration and Concentration (I)  
2009/12/10 Food Dehydration and Concentration (II)  
2009/12/17 Food Dehydration and Concentration (III)  
2009/12/24 Fermentation and other uses of Microorganism(I)  
2009/12/31 Fermentation and other uses of Microorganism(II)  
2010/1/7 Fermentation and other uses of Microorganism(III)  
2010/1/14 Final Examination

七、評量方式(Evaluation)

平時成績(小考、報告、出席率)40% 期中考 30% 期末考 30%

八、講義位址(<http://>)

九、教育目標

重新查詢