

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	26U00029 / B
學分數	2學分	選 / 必修	選修
科目中文名稱	食品加工學實驗	科目英文名稱	Food Processing Lab
主要授課老師	黃千純	開課期間	一學年之上學期
人數上限	62 人	已選人數	61人

起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / 7003 / 星期3第05節
第1週 / 第18週 / 7003 / 星期3第06節
第1週 / 第18週 / 7003 / 星期3第07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) 藉由本實驗課程了解各項加工原理、學習操作方法、製成成品、探討結果，以期激發學生學習慾望與意願。

二、先修科目(Pre Course)

三、教材內容(Outline) 本實驗課程主要目的在將理論與實際結合學習。學生可由米食加工品、麵食加工、蔬菜加工、水果加工、蛋品加工、肉品加工等各方面學習並獲得食品加工的知識與技術。

四、教學方式(Teaching Method)

1.講解實驗內容 2.實際操作加工設備 3.製作各類食品

五、參考書目(Reference)

2009/9/16 課程簡介
2009/9/23 實驗室安全規則說明/分組
2009/9/30 穀類加工—碗粿製作
2009/10/7 穀類加工—肉圓製作
2009/10/14 穀類加工—包子製作
2009/10/21 穀類加工—蔥油餅、捲餅製作
2009/10/28 標籤設計與營養成分標示製作
2009/11/4 肉類加工—貢丸製作

六、教學進度(Syllabi)

2009/11/11 實驗筆試
2009/11/18 肉類加工—香腸製作
2009/11/25 標籤設計與營養成分標示製作
2009/12/2 酒類加工—米酒製作
2009/12/9 蛋類加工—鹹蛋製作
2009/12/16 蔬菜加工—韓國泡菜與台式泡菜
2009/12/23 水果加工—柑橘果醬製作
2009/12/30 罐頭加工—花生麵筋罐頭
2010/1/6 綜合討論與報告
2010/1/13 實驗口試

七、評量方式(Evaluation)

平時成績(成品評比、出席率、上課態度) 40% 實驗報告 30% 筆試與口試成績 30%

八、講義位址(<http://>)

九、教育目標

重新查詢