

重新查詢

友善列印

0981學期 課程基本資料

| | | | |
|---------|--------------|---------|---------------------|
| 系所 / 年級 | 保健系進修學士班 2年級 | 課號 / 班別 | 28B00022 / A |
| 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 | 楊繼宸 | 開課期間 | 一學年之上學期 |
| 人數上限 | 70 人 | 已選人數 | 56人 |

起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / A117 / 星期1第12節
第1週 / 第18週 / A117 / 星期1第13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) 本課程針對目前食品產業之現況及未來發展趨勢為內容，俾使學生對不同食品加工方式於其製程上與加工後產品之各種相關理化性質的改變有所瞭解，進而對實際應用上有所助益。
- 二、先修科目(Pre Course) 無。
- 三、教材內容(Outline) 本課程主要以目前國內食品工業常用之加工操作方法與器具之特性，及其對食品理化性質的改變為主，並輔以介紹食品加工上之新技術及其應用。
- 四、教學方式(Teaching Method) 多媒體教學；面授；討論。
- 五、參考書目(Reference) 食品加工。林淑瑗等。出版社:華格那企業有限公司。
食品加工學。柯文慶、張?瑞、賴滋漢。富林出版社。
食品加工學-方法篇。賴滋漢、金安兒、柯文慶。精華出版社。
食品加工學(上、下)。汪復進、李上發。新文京開發出版有限公司。
食品工業(期刊)。食品工業發展研究所。
- 六、教學進度(Syllabi)
- 七、評量方式(Evaluation) 期中、期末考試各佔30%，缺考、舞弊者零分計算；平時成績(40%)：含期末報告(10%)、出缺席率(15%)、上課態度(15%)，另有優良/惡劣表現者可予酌量加/減分數。
- 八、講義位址(http://)

九、教育目標

重新查詢

課程查系統 Viewable With Any Browser & 1024 x 768 Resolution

亞洲大學 41354 台中市霧峰區柳豐路500號 TEL: 886 + (0)4 + 2332-3456 FAX: 886 + (0)4 + 2331-6699 © Asia University, Taiwan