

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 3年級	課號 / 班別	28B00076 / A
學分數	2學分	選 / 必修	選修
科目中文名稱	食品工程	科目英文名稱	Food Engineering
主要授課老師	許成光	開課期間	一學年之上學期
人數上限	88 人	已選人數	63人

### 起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / A113 / 星期1第12節  
第1週 / 第18週 / A113 / 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) 使學生了解食品在管路中運送與加工過程，相關力學與熱傳的計算。

二、先修科目(Pre Course)

三、教材內容(Outline) 食品工程

四、教學方式(Teaching Method) 使用參考書

五、參考書目(Reference) Intruduction To Food Engineering

2009/9/21 概論  
2009/9/28 力學性質  
2009/10/5 單位  
2009/10/12 流體的性質  
2009/10/19 黏度  
2009/10/26 牛頓流體  
2009/11/2 白努力定律  
2009/11/9 馬達功的計算  
2009/11/16 期中考

六、教學進度(Syllabi)

2009/11/23 食品的熱性質  
2009/11/30 熱的傳導  
2009/12/7 熱的對流  
2009/12/14 管路中熱的傳導  
2009/12/21 管路中熱的對流  
2009/12/28 熱交換器  
2010/1/4 熱交換器溫度計  
2010/1/11 複習  
2010/1/18 期末考

七、評量方  
式(Evaluation)

期中考，期末考

八、講義位  
址(http://)

九、教育目標

重新查詢