

重新查詢

友善列印

### 0982學期 課程基本資料

系所 / 年級	保健系 2年級	課號 / 班別	26U00086 / A
學分數	2學分	選 / 必修	選修
科目中文名稱	食品加工學(二)	科目英文名稱	Food processing (2)
主要授課老師	黃千純	開課期間	一學年之下學期
人數上限	125 人	已選人數	121人

### 起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / I108 / 星期2第05節  
第1週 / 第18週 / I108 / 星期2第06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) 本課程介紹各類食品的加工製造流程、原理、特性，讓學生瞭解食品保存及改善的方法，進而對目前食品產業的現況與發展有進一步的瞭解

### 二、先修科目(Pre Course)

三、教材內容(Outline) 課程內容包括穀類加工、蔬果加工、畜產加工、水產加工、奶類加工、油脂加工等

四、教學方式(Teaching Method) 講授、討論、個案教學、機構參訪

五、參考書目(Reference)  
Food Science 1995 Potter, N.N.and Johseph H.H. (5th Ed.) Chapman & Hall  
食品加工(產品製造篇) 2004 王聯輝等 華格那出版社  
食品加工學加工篇 2003 賴滋漢、金安兒 富林出版社  
食品科技辭典 賴滋漢等 富林出版社  
The Technology of food Preservation. 1977. Desrosier, Norman W and Desrosier, James N. AVI Publishing Co

2010/2/23	Introduction	黃千純
2010/3/2	Fermentation and Other Uses of Microorganisms	黃千純
2010/3/9	Fermentation and Other Uses of Microorganisms	黃千純
2010/3/16	Cereal Grains, and Legumes	黃千純
2010/3/23	Cereal Grains, and Legumes	黃千純
2010/3/30	Cereal Grains, and Legumes	黃千純
2010/4/6	Vegetables and Fruits	黃千純

六、教學進度(Syllabi)

2010/4/13	Vegetables and Fruits	黃千純
2010/4/20	Mid-term Examination	黃千純
2010/4/27	Meat, Poultry, and Eggs	黃千純
2010/5/4	Meat, Poultry, and Eggs	黃千純
2010/5/11	Seafoods	黃千純
2010/5/18	Seafoods	黃千純
2010/5/25	Milk and Milk Products	黃千純
2010/6/1	Milk and Milk Products	黃千純
2010/6/8	Fats, Oils and Their Products	黃千純
2010/6/15	Fats, Oils and Their Products	黃千純
2010/6/22	Final Examination	黃千純

七、評量方式(Evaluation)

Quiz and Homework 40% Mid-term Exam. 30% Final Exam. 30%

八、講義位址(http://)

九、教育目標

重新查詢