

## 國立中興大學教學大綱

<b>課程名稱 (course name)</b>	(中) 熱加工技術與應用				
	(Eng.) Application and Treatment of Heat				
<b>開課單位 (offering dept.)</b>	食生系				
<b>課程類別 (course type)</b>	選修	<b>學分 (credits)</b>	2	<b>授課教師 (teacher)</b>	江伯源
<b>選課單位 (department)</b>	食生系二年級	<b>授課語言 (language)</b>	中文	<b>開課學期 (semester)</b>	下學期
<b>課程簡述 (course description)</b>	熱加工是食品製造、保存之重要技術，學習其機制、原理、構造及如何應用是本課程之授課目標。本課程針對不同熱加工處理、技術及國內、外食品、生技產業發展現況進行系列介紹，另配合演講、校外參觀及分組討論，以增加學生對熱加工之認識及專業技能之提升				
<b>先修課程名稱 (prerequisites)</b>					
<b>課程目標 (course objectives)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使學生了解熱加工技術之原理及如何應用於食品加工及保存</li> <li>2. 使學生了解熱加工設備、操作及應用</li> <li>3. 使學生了解各種不同熱加工技術及產品生產應用</li> <li>4. 使學生學習熱加工技術在食品及生技產業之應用</li> </ol>				
<b>課程目標與核心能力關聯配比(%) (relevance of course objectives and core learning outcomes)</b>			<b>課程目標之教學方法與評量方法 (teaching and assessment methods for course objectives)</b>		
<b>核心能力</b>	<b>配比(%)</b>	<b>教學方法</b>		<b>評量方法</b>	
運用及整合食品暨應用生物科技領域之專業知識及能力	<b>50</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 專題探討/製作	<input type="checkbox"/> 網路/遠距教學	<input type="checkbox"/> 書面報告	<input checked="" type="checkbox"/> 出席狀況
瞭解食品暨應用生物科技相關從業人員之專業實務	<b>30</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 參訪	<input type="checkbox"/> 習作	<input type="checkbox"/> 口頭報告	<input checked="" type="checkbox"/> 作業
溝通協調與團隊合作之精神	<b>20</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 討論	<input type="checkbox"/> 實習	<input type="checkbox"/> 作品	<input checked="" type="checkbox"/> 實作
		<input checked="" type="checkbox"/> 其他	<input checked="" type="checkbox"/> 講授	<input checked="" type="checkbox"/> 測驗	<input type="checkbox"/> 實作
				<input checked="" type="checkbox"/> 其他	
<b>授課內容 (單元名稱與內容、習作/考試進度、備註) (course content and homework/tests schedule)</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 熱加工原理與應用</li> <li>2. 熱傳裝置、操作與應用</li> <li>3. 罐頭加工技術與應用</li> <li>4. 殺菌袋加工技術與應用</li> </ol>					

5. 無菌包裝加工技術與應用
  6. 高壓蒸汽及過熱蒸汽技術與應用
  7. 膜加工技術與應用
  8. 高壓加工技術與應用
  9. 輻射熱加工技術與應用
  10. 熱組合加工技術與應用
- ※專家演講、校外參訪、分組討論(報告)

**學習評量方式**  
**(evaluation)**

1. 出席 20%
2. 上課學習、互動 20%
3. 演講、參訪報告 20%
4. 期末考 40%

**課程教材 (教師個人網址請列在本校內之網址)**  
**(teaching aids & teacher's website)**

自編講義教材

**課程輔導時間**  
**(office hours)**

周三、四 下午 4:00~6:00

請遵守智慧財產權，不得非法影印他人著作。