

# 國立中興大學教學大綱

<b>課程名稱 (course name)</b>	(中) 食品加工學(一)				
	(Eng.) Food Processing (I)				
<b>開課單位 (offering dept.)</b>	食生系				
<b>課程類別 (course type)</b>	必修	<b>學分 (credits)</b>	2	<b>授課教師 (teacher)</b>	溫曉薇 傅以中
<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>	上學期
<b>課程簡述 (course description)</b>	溫曉薇老師：介紹食品加工的相關原理及應用，包含食物原物料之成份特性與營養價，影響食品品質的因素以及食品保存方式。 傅以中老師：給予學生在食品加工上多方面的認識。				
<b>先修課程名稱 (prerequisites)</b>					
<b>課程目標 (course objectives)</b>	溫曉薇老師：讓學生了解食品加工之理論與實務應用。 傅以中老師：給予學生在食品加工上多方面的認識，包含 Confectionery and Chocolate products, Fats & Oils, Fermentations & Food Additives。				
<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>80</b>	<input type="checkbox"/> 專題探討/製作 <input type="checkbox"/> 網路/遠距教學 <input type="checkbox"/> 參訪 <input type="checkbox"/> 習作 <input type="checkbox"/> 討論 <input type="checkbox"/> 實習 <input type="checkbox"/> 其他 <input checked="" type="checkbox"/> 講授		<input type="checkbox"/> 書面報告 <input type="checkbox"/> 出席狀況 <input type="checkbox"/> 口頭報告 <input type="checkbox"/> 作業 <input type="checkbox"/> 作品 <input checked="" type="checkbox"/> 測驗 <input type="checkbox"/> 實作 <input type="checkbox"/> 其他	
瞭解食品暨應用生物科技相關從業人員之專業實務	<b>10</b>				
認識食品暨應用生物科技對全球科技發展的影響	<b>10</b>				
<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>					
溫曉薇老師： 1.食品工業的特性與發展 2.食品的主成分介紹(一): 醣類、蛋白質					

- 3.食品的主成分介紹(二): 脂質、礦物質、維生素
- 4.食品組成的營養觀念(一): 醣類、蛋白質
- 5.食品組成的營養觀念(二): 脂質、礦物質、維生素
- 6.影響食品品質的因素及其測量方式
- 7.食品腐敗因子及相關控制方式
- 8.期中考

傅以中老師：

- 1.Confectionery and Chocolate products
- 2.Fats & Oils
- 3.Fermentations and Other uses of Microorganisms
- 4.Food Additives
- 5.台灣目前健康食品的種類及製造
- 6.期末考

#### **學習評量方式 (evaluation)**

溫曉薇老師：1.期中考 30% 2.小考 15% 3.作業 10% 4.出席率 5%

傅以中老師：一學分/9 堂課/1~2 次考試

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

溫曉薇老師：

Food Science, Norman N. Potter, Joseph H. Hotchkiss – 1998

E-Campus

傅以中老師：Norman N. Potter, Food Science 4<sup>th</sup> Ed. AVI

#### **課程輔導時間 (office hours)**

溫曉薇老師：週二下午 5-6 點

傅以中老師：Friday 下午 1:00 ~ 4:00

請遵守智慧財產權，不得非法影印他人著作。