

國立中興大學教學大綱

課程名稱 (course name)	(中) 食品加工學(二)				
	(Eng.) Food Processing (II)				
開課單位 (offering dept.)	食生系				
課程類別 (course type)	必修	學分 (credits)	2	授課教師 (teacher)	江伯源 溫曉薇
選課單位 (department)	食生系二年級	授課語言 (language)	中文	開課學期 (semester)	下學期
課程簡述 (course description)	江伯源老師：授課內容主要以 Food Science (Potter, 第五版) 為藍本，進行各項章節之授課，本課程以不同加工技術(處理)及各式原料、成品加工為內容，主要著重食品加工基本知識及應用性，以使學生具備對食品科技及產品研發、生產之專業知識。 溫曉薇老師：了解食品加工中的熱加工、乾燥、濃縮、包裝等加工技術、原理、應用以及相關儀器設備。				
先修課程名稱 (prerequisites)					
課程目標 (course objectives)	江伯源老師： 1.培養學生對食品加工之專業知識與能力。 2.訓練食品科學從業人員之專業實務。 3.提升食品加工專業知識及團隊合作精神。 溫曉薇老師： 讓學生了解食品加工之理論與實務應用。				
課程目標與核心能力關聯配比(%) (relevance of course objectives and core learning outcomes)			課程目標之教學方法與評量方法 (teaching and assessment methods for course objectives)		
核心能力	配比(%)	教學方法		評量方法	
運用及整合食品暨應用生物科技領域之專業知識及能力	50	☐ 專題探討/製作 ☐ 網路/遠距教學 ☒ 參訪 ☐ 習作 ☒ 討論 ☐ 實習 ☒ 其他 ☒ 講授		☐ 書面報告 ☒ 出席狀況 ☐ 口頭報告 ☐ 作業 ☐ 作品 ☒ 測驗 ☐ 實作 ☒ 其他	
瞭解食品暨應用生物科技相關從業人員之專業實務	30				
認識食品暨應用生物科技對全球科技發展的影響	10				
溝通協調與團隊合作之精神	10				

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)
江伯源老師： 1. Milk and milk product 2. meat, poultry, and eggs 3. seafoods 4. Cereal, Grains, Legumes, and oilseeds 5. Vegetables and Fruits 6. Beverages 溫曉薇老師： 1. 食品熱加工原理與食品保存 2. 食品乾燥原理與應用 3. 食品濃縮原理與應用 4. 食品包裝原理與應用
學習評量方式 (evaluation)
江伯源老師：1. 出席狀況 2. 上課學習態度、互動 3. 考試 溫曉薇老師：1. 期末考 30% 2. 小考 15% 3. 作業 10% 4. 出席率 5%
課程教材（教師個人網址請列在本校內之網址） (teaching aids & teacher's website)
江伯源老師：Food Science (Potter, 第五版) 溫曉薇老師： 1. Food Science, Norman N. Potter, Joseph H. Hotchkiss – 1998 2. E-Campus
課程輔導時間 (office hours)
江伯源老師：周三、四，PM 4:00~6:00 溫曉薇老師：週三下午 5-6 點

請遵守智慧財產權，不得非法影印他人著作。