

## 國立中興大學教學大綱

<b>課程名稱 (course name)</b>	(中) 食品加工學實習(一)A				
	(Eng.) Food Processing Lab (I)A				
<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>	1	<b>授課教師 (teacher)</b>	溫曉薇
<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>	教導加工過程中產品品質變化的分析方式，包含乾燥與水活性分析、冷凍與最大冰晶生成帶分析、殺菌原理與過氧化酵素測定、食品褐變及其防止與食品色澤的測定等；並包含部分產品製作，如中式點心芋頭酥製作、蔬果醃製的原理與泡菜的製作、發酵原理與乳酸飲料之製造等；並在學期末進行新產品之實作，以本學期所學習之相關技術製出一新產品。				
<b>先修課程名稱 (prerequisites)</b>					
<b>課程目標 (course objectives)</b>	讓學生了解食品加工的原理並經實際操作以體會製造過程的細節與相關器械的使用技巧				
<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>40</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 checked="" type="checkbox"/> 討論 <input checked="" type="checkbox"/> 實習 <input type="checkbox"/> 其他 <input checked="" type="checkbox"/> 講授		<input type="checkbox"/> 書面報告 <input checked="" type="checkbox"/> 出席狀況 <input checked="" type="checkbox"/> 口頭報告 <input checked="" type="checkbox"/> 作業 <input checked="" 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>30</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>				
溝通協調與團隊合作之精神	<b>20</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>					

1. 冷凍原理與最大冰晶生成帶測定
2. 食品乾燥原理及水活性測定
3. 殺菁原理與過氧化酵素測定
4. 蔬果的凝膠原理及果醬之製造
5. 發酵原理與乳酸飲料之製造
6. 蛋之熱凝固性質及布丁製作
7. 食品褐變及其防止與食品色澤的測定
8. 實習期中考
9. 發酵原理與水果酒之製造
10. 豆類加工原理與豆花之製作
11. 冷凍加工的原理與冷凍芒果
12. 穀類加工的原理與麵包之製作
13. 蔬果醃製的原理與泡菜的製作
14. 實習期末新產品發表

**學習評量方式  
(evaluation)**

1. 期中考 30%
2. 作業 30%
3. 口頭報告 5%
4. 作品 20%
5. 出席狀況 15%

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

實用食品加工實習手冊(中興大學教材)  
E-Campus

**課程輔導時間  
(office hours)**

週二下午 5-6 點

請遵守智慧財產權，不得非法影印他人著作。