

國立中興大學教學大綱

課程名稱 (course name)	(中) 食品加工學實習(一)B				
	(Eng.) Food Processing Lab (I)B				
開課單位 (offering dept.)	食生系				
課程類別 (course type)	必修	學分 (credits)	1	授課教師 (teacher)	江伯源
選課單位 (department)	食生系二年級	授課語言 (language)	中文	開課學期 (semester)	上學期
課程簡述 (course description)	食品加工實習是學習食品加工之實務、應用課程，藉不同原料，加工技術進行各式多元化食品之操作與分析。課程採 2~3 人/小組，其 12 小組(三大組)進行，強調主題式實習，實習報告採個人式，並落實預報、結報、實習心得與問答之互動，另每組有實習產品研發心得發表會、期中考，以使學生能充分學習食品加工基本技能及團隊合作精神之發揮。				
先修課程名稱 (prerequisites)					
課程目標 (course objectives)	1. 學習食品加工專業知識 2. 提升食品加工技術應用及發揮 3. 學習產品製備及研發 4. 提升團隊合作及創新力				
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	40	☒ 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	
瞭解食品暨應用生物科技相關從業人員之專業實務	30			☒ 出席狀況	
認識食品暨應用生物科技對全球科技發展的影響	10			☒ 口頭報告	
溝通協調與團隊合作之精神	20			☒ 作業 ☒ 作品	
				☒ 測驗 ☒ 實作	
				☒ 其他	
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)					

1. 課程介紹
2. 蛋之鹼凝膠原理與皮蛋製作
3. 米食加工原理與米粒類產品製作
4. 罐頭加工原理與開罐檢驗
5. 烘焙加工原理與麵包製作
6. 膨發加工原理與爆米花(穀類)製作
7. 蛋之熱凝固性質與布丁製作
8. 實習期中考&課程介紹(II)
9. 蔬果滲透壓原理與蜜餞製作
10. 肉類煉製品加工原理與貢丸製作
11. 流動層造粒原理與機能食品研發
12. 蛋之起泡性與蛋糕製作
13. 肉品加工原理與叉燒肉製作
14. 小麥加工特性與麵條製作
15. 期末分組產品發表、報告

學習評量方式 (evaluation)

1. 出席
2. 實習報告
3. 期中考試
4. 實習產品(研發)成果發表

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(江伯源、柯文慶，1998)

課程輔導時間 (office hours)

周三、四 PM 4:00~6:00

請遵守智慧財產權，不得非法影印他人著作。