

國立中興大學教學大綱

課程名稱 (course name)	(中) 食品加工學特論				
	(Eng.) Special Topics in Food Processing				
開課單位 (offering dept.)	食生系				
課程類別 (course type)	選修	學分 (credits)	2	授課教師 (teacher)	金安兒
選課單位 (department)	食生系三年級	授課語言 (language)	中文	開課學期 (semester)	上學期
課程簡述 (course description)	1. 概說 2. 食品加工的基礎 3. 食品加工方法及裝置 4. 食品加工的前處理 5. 加工食品的貯藏及包裝 6. 食品加工系統的建立與效益分析				
先修課程名稱 (prerequisites)	食品加工學				
課程目標 (course objectives)	讓學生了解食品加工的理論與實際，包括加工過程中的各種物理、化學、生物學等方面的變化，以及各種加工方法的操作、原理、機制和設備等，最終在能生產製備出優良的加工食品。				
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	30	<input checked="" type="checkbox"/> 專題探討/製作 <input type="checkbox"/> 網路/遠距教學 <input checked="" type="checkbox"/> 參訪 <input checked="" type="checkbox"/> 習作 <input checked="" type="checkbox"/> 討論 <input type="checkbox"/> 實習 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input checked="" type="checkbox"/> 講授	<input checked="" type="checkbox"/> 書面報告 <input checked="" type="checkbox"/> 出席狀況 <input 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 checked="" 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	30				
認識食品暨應用生物科技對全球科技發展的影響	20				
溝通協調與團隊合作之精神	20				
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. 第 1-2 週：介紹
2. 第 3-4 週：食品加工的基礎(作業、小考)
3. 第 5-7 週：方法與設備(作業、小考)
4. 第 8 週：前處理(作業、小考)
5. 第 9 週：期中考試
6. 第 10 週：前處理(作業、小考)
7. 第 11-12 週：貯藏與包裝(作業、小考)
8. 第 13-14 週：系統構建(作業、小考)
9. 第 15-17 週：經濟分析(作業、小考)
10. 第 18 週：期末考試

**學習評量方式
(evaluation)**

1. 平時作業(20%)
2. 平時測驗(40%)
3. 期中考試(15%)
4. 期末考試(25%)

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

1. Food Processing Handbook, James C. Brennan. Wiley-VCH, Velag GmbH & Co. KGaA, Weinheim, Germany (2006)
2. 各相關學術期刊中的最新報告與資料

**課程輔導時間
(office hours)**

週二上午 10:00-12:00

請遵守智慧財產權，不得非法影印他人著作。