

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 | |
| 瞭解食品暨應用生物科技相關從業人員之專業實務 | 30 | | | <input checked="" type="checkbox"/> 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 | 20 | | | <input type="checkbox"/> 口頭報告 | |
| 溝通協調與團隊合作之精神 | 20 | | | <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 | |
| 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。