課程名稱:(1102)創新食品開發與實習(5702)_食技碩專學程二(1102)Food Pproducts Development

Lab.(5702) 授課教師:林貞信、陳與國、黃卓治

《尊重智慧財產權,請使用正版教科書,勿非法影印書籍及教材,以免侵犯他人著作權》

開課班級: 食技碩專學程二 授課老師: 黃卓治,陳與國,林貞信 學分數:3

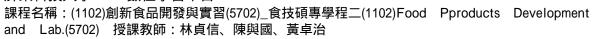
課程大綱:

為對未來營養及安全需求,本課程主要介紹開發新產品之步驟與方法。結合基本的食品化學、微 生物和加工技術,及引用營養基因體學知識,利用精密儀器分析食品材料與活性成分應用於新食 品之加工過程中。

outline:

For the future and safty, the objectives of this course included procedure new product development and the approach to achieve the R&D. the use of food chemistry, microbiology, food processing techniques, gene of nutrition knowledge and precision instruments analysis were combined with the development of new products.

·	
教學型態:	成績考核方式:
課堂教學	平時成績:25% 期中考:25% 期末考:25% 其它:25%(出席率很重要)%
本科目教學目標:	
參考書曰:	



課程進度表:

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	2.21~2.28	第1週:單元一 課程介紹	8日正式上課。8~12日課程加
			退選,轉學(系)生、復學生及
			延修生選課,雙主修、輔系
			申請,12日申辦抵免學分截
第2週	2.28~3.07		<u></u> 止日
第3週	3.07~3.14	第3週:單元三 蒸發乾燥	28日(日)孔子誕辰紀念日/教
みの四	3.07~3.14	另5週,半儿二 杰兹轮床	師節(放假),29日(一)補假
第4週	3.14~3.21	第4週:單元四 冷凍及冷藏操作	29日成績優異提前畢業者提
			出申請截止日
第5週	3.21~3.28	第5週:單元五 微脂粒技術	6日(一)中秋節(放假),10日(
			五)國慶日(放假)
第6週	3.28~4.04	第6週:單元六 洗滌殺菌技術	14日學生宿舍安全輔導暨複
			合式防災疏散演練。18日多
			益測驗
第7週	4.04~4.11	第7週:單元七 真空加工技術	24日(五)補假,25日(六)光復
ない田	444 440	始い田・昭一川 和寺与	暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	4.11~4.18	第8週:單元八 過熱蒸氣	30日校課程委員會
第9週 第10週	4.18~4.25 4.25~5.02	第9週:期中考 期中考 第10週:單元九 粉碎萃取技術	3~9日期中考試
第Ⅳ週	4.25~5.02	第10週,单九九 杨晔卒联我们	13日教務會議,16日教師期中 成績上網登錄截止日
第11週	5.02~5.09	 第11週:單元十 超高壓技術	
第12週	5.09~5.16	第12週:單元十一超臨界流體	
73.22	0.00 0.10	75.26. —761 Retm/1/100	路跑。27日運動大會夜間開
			幕,28日運動大會活動,29
			日101週年校慶活動日,照常
			上班
第13週	5.16~5.23	第13週:單元十二 蒸餾	
第14週	5.23~5.30	第14週:單元十三 電磁波技術	12日申請停修課程截止日
第15週	5.30~6.06	第15週:單元十四 畢業考	
第16週	6.06~6.13	第16週	22日校務會議。25日行憲紀
			念日(放假)
第17週	6.13~6.20	第17週	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	6.20~6.27	第18週	5~11日期末考試,10~11日 學生退宿
			TIM

page 2 / 2