



《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：僑農園精緻熱農科一A

授課老師：梁佑慎

學分數：3

課程大綱：

本課程主要在介紹果園產品收穫後之生理變化及處理與貯運技術，包括選別、分級、包裝、預冷、貯藏及運輸等等。本實習主要在使學生熟悉農園產品採收後處理之有關技術，內容包括包裝、果品處理、貯藏、品質分析、呼吸率及乙烯發生率測定...等等，使學生能將理論與實習實際結合。

outline:

This course is to offer knowledge on postharvest physiological changes and factors affecting losses of horticultural products. Various postharvest handling techniques and storage methods to reduce postharvest losses are also introduced.

教學型態：

課堂教學

成績考核方式：

平時成績:30%

期中考:%

期末考:70%

其它:%

本科目教學目標：

參考書目：



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	2.19~2.26	實驗室安全與操作 說明實驗室安全規定，以及儀器基本操作技巧	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日申辦抵免學分截止日
第2週	2.26~3.04	實習一 蔬果品質分析 學習蔬果的品質項目，包括體積、重量、比重、糖度、硬度、維生素含量、有機酸含量等項目	
第3週	3.04~3.11	實習二 蒸散作用對蔬果品質的影響 (I) 觀察蒸散作用對園產品的失水與品質的影響，並觀察在不同貯藏條件下的持續性變化。	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	3.11~3.18	實習二 蒸散作用對蔬果品質的影響 (II) 觀察蒸散作用對園產品的失水與品質的影響，並觀察在不同貯藏條件下的持續性變化。	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	3.18~3.25	實習三 園產品的寒害 (I) 學習不同園產品的低溫耐受性，以及低溫貯藏期間的寒害生理與徵狀的表現。	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	3.25~4.01	實習三 園產品的寒害 (II) 學習不同園產品的低溫耐受性，以及低溫貯藏期間的寒害生理與徵狀的表現。	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	4.01~4.08	實習四 香蕉催熟 (I) 學習不同催熟技術對香蕉轉色與品質的影響，觀察香蕉催熟後的轉色與品質變化。	24日(五)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	4.08~4.15	實習四 香蕉催熟 (II) 學習不同催熟技術對香蕉轉色與品質的影響，觀察香蕉催熟後的轉色與品質變化。	30日校課程委員會
第9週	4.15~4.22	期中考	3~9日期中考試
第10週	4.22~4.29	實習五 蔬果產品呼吸速率與乙烯生成量 (I) 學習氣相層析儀的操作，以及園產品的呼吸速率與乙烯生成量之變化	13日教務會議,16日教師期中考績上網登錄截止日
第11週	4.29~5.06	實習五 蔬果產品呼吸速率與乙烯生成量 (II) 學習氣相層析儀的操作，以及園產品的呼吸速率與乙烯生成量之變化	
第12週	5.06~5.13	實習六 包裝處理對蔬果產品之影響 (I) 利用不同的包裝材料進行園產品的包裝，並觀察貯藏期間的品質的變化	24~28體育運動週。24日校園路跑。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	5.13~5.20	實習六 包裝處理對蔬果產品之影響 (II)	



		利用不同的包裝材料進行園產品的包裝，並觀察貯藏期間的品質的變化	
第14週	5.20~5.27	實習七 切花保鮮（I） 瞭解單質或複合的保鮮液對切花保鮮影響，並觀察切花瓶插期間的生理變化。	12日申請停修課程截止日
第15週	5.27~6.03	實習七 切花保鮮（II） 瞭解單質或複合的保鮮液對切花保鮮影響，並觀察切花瓶插期間的生理變化。	
第16週	6.03~6.10	實習八 溫湯處理(I) 利用溫湯處理對芒果貯藏壽命、品質與病害發生的影響	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	6.10~6.17	實習八 溫湯處理(II) 利用溫湯處理對芒果貯藏壽命、品質與病害發生的影響	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	6.17~6.24	期末考	5~11日期末考試，10~11日學生退宿