



《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：進四科農學士學程一A

授課老師：李佩璇

學分數：1

課程大綱：

本課程配合食品加工之課程來操作試驗，使學生能深入瞭解加工技術。其內容包括農產品、麵製品、畜產品、果醬、蜜餞製作、調氣保存、初級加工應用等實習，藉此提升相關農產品初級加工技術之能力。

outline:

This course cooperates with the course of food processing to conduct experiments so that students can have a deep understanding of processing technology. Its content includes practice in the production of agricultural products, flour products, animal products, jams, candied fruit, air-conditioning preservation, primary processing applications, etc., so as to enhance the ability of primary processing technologies of related agricultural products.

教學型態：

課堂教學+實習 (校內、校外)

成績考核方式：

平時成績:20%

期中考:35%

期末考:35%

其它:10%%

本科目教學目標：

本課程著重於基礎的食品加工學，透過課程學習，將食物藉由加工程序轉化成具有商品價值之食品

參考書目：

食品加工學 華格納出版有限公司 食品加工學實驗 華格納出版有限公司 食品加工學 基礎篇

賴滋漢 金安兒 編著 富林出版



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	9.08~9.15	食品加工課程說明及食品加工原理介紹	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日申辦抵免學分截止日
第2週	9.15~9.22	食品加工原理介紹 食品加工定義及其重要性 食品加工與食品之機能性 食品加工的分類	
第3週	9.22~9.29	食品加工學常用縮寫與術語介紹 食品劣變反應因素介紹 酵素引起的劣變反應	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	9.29~10.06	微生物引起的劣變反應	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	10.06~10.13	食品加工保藏及其方法介紹-1	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	10.13~10.20	食品加工保藏及其方法介紹-2	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	10.20~10.27	食品加工保藏及其方法介紹-3	24日(五)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	10.27~11.03	酵素與食品加工應用介紹	30日校課程委員會
第9週	11.03~11.10	期中考	3~9日期中考試
第10週	11.10~11.17	農產品加工應用介紹	13日教務會議,16日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	11.17~11.24	蔬果加工應用介紹	
第12週	11.24~12.01	農產品加工應用介紹	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	12.01~12.08	畜產加工應用介紹	
第14週	12.08~12.15	食品油脂加工應用介紹	12日申請停修課程截止日
第15週	12.15~12.22	發酵性食品加工應用介紹	
第16週	12.22~12.29	嗜好性食品加工應用介紹	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	12.29~1.05	新興食品加工技術及應用介紹	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	1.05~1.12	期末考	5~11日期末考試，10~11日學生退宿