



《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：2

課程大綱：

本課程在介紹一般常見之食品加工處理技術，其內容包括麵粉製品、水產、肉品、乳品、蛋品、哈拉食品等，並就蔬果加工技術上包含水分、顏色、質地、香氣等，與市售上常見之食品保存技術，如調氣包裝、可食膜保存等技術加以說明。 Google meet 將用於在線教學。 Link在每次會議之前發布給學生。

outline:

This course is aimed to introduce the general technique in food processing, including dough product, fish product, meat product, egg product and HALAL food. We also introduce the qualities of fruits and vegetables products, including effect of water activity, pigment, texture, sweetener and aroma. The preservation methods such as modified atmosphere, edible film package and irradiation food were also introduced. Google meet will be used for online teaching. The link will be sent to students before each class.

教學型態:

課堂教學+小組討論

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 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	校慶補假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	畜產品加工應用介紹	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	水產加工應用介紹	
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