《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: 食品碩士學程一A **授課老師:** 蔡碧仁,李佩璇,陳志銘 **學分數:** 3

課程大綱:

本課程聘請不同食品加工專長之學者專家，講授食品產業之最新研究與發展，其中包括微生物醱酵、保健食品、乳品加工、肉品加工等，並依照授課內容，提供學生實作實習或業界參訪之活動，讓學生能將課堂所習之食品加工知識與技術，實際動手應用於產品製作或親身體驗食品產業的運作。

outline:

This course will invite various scholars or specialists with different specialties of food processing to teach the most recent research and development of food processing. The topics may include, but not limit to, microbial fermentation, health foods, dairy processing, meat processing, etc. In addition to lecture in the classroom, the lecturer will also provide students with hand-on practice in the lab or field trip to visit food industry. This course will allow students to utilize the knowledges and techniques learned in classroom for actually hand-on application of food manufacturing in the lab or to visit food industry personally to observe and experience different technologies in food factories.

教學型態:

課堂教學+實習 (校內、校外)

成績考核方式:

平時成績:10%
期中考:30%
期末考:50%
其它:10%

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	9.13~9.20	第1週：Dr. Chen Introduction Development of new meat products Basic meat processing principles 01	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	9.20~9.27	第2週：Dr. Chen Basic meat processing principles 02 Functional ingredients of meats	
第3週	9.27~10.04	第3週：Dr. Chen Curing types meat products preparation Stew preparation types meat products	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	10.04~10.11	第4週：Dr. Chen Drying types meat products preparation Jellied types meat products preparation	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	10.11~10.18	第5週：Dr. Chen Emulsification types meat products preparation Restructured mat products preparation	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	10.18~10.25	第6週：Dr. Chen Development of meat products with healthy concepts Meat safety and hygiene management	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	10.25~11.01	第7週：Dr. Chen 08 Developing Healthier Meat Products as Functional Foods Lab 1001 Pressed ham preparation Lab 0802 Sensory evaluation Chinese-style meat ball Lab 0303 Sensory evaluation Chinese-style sausage	24日(五)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	11.01~11.08	第8週：Dr. Chen Meat safety and sanitation management 01 Meat safety and sanitation management 02 Lab 1002 Sensory evaluation Pressed ham ;	30日校課程委員會
第9週	11.08~11.15	第9週：Dr. Chen Final Exam Term paper presentation ;	3~9日期中考試
第10週	11.15~11.22	Pigment	13日教務會議,16日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	11.22~11.29	Antioxidant(DPPH、TPC)	
第12週	11.29~12.06	Tg	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	12.06~12.13	Texture	
第14週	12.13~12.20	第14週： food processing	12日申請停修課程截止日
第15週	12.20~12.27	第15週： Introduction and application of	

		pickles	
第16週	12.27~1.03	第16週： Introduction and application of wine making	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	1.03~1.10	第17週： Introduction and application of pickled products in Taiwan and Japan	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	1.10~1.17	第18週： Final exam	5~11日期末考試，10~11日學生退宿