處理學期(Current Semester)：1091

請尊重智慧財產權，請勿非法影印

1091學期所開設課程『食品冷凍學』的課程內容

課程代碼(Course Number)	B3903A38
授課老師(Instructor)	陳冠文(Guan-Wen Chen)
中文課名(Chinese Course Title)	食品冷凍學
英文課名(English Course Title)	Frozen Foods Technology
開課年班(Grade and Class)	3A
選課人數(Quantity)	60
選課類別(Course Type)	選修(Elective Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	308,309
上課地點(Classroom)	CLS209,CLS209
開課系所(Department/Institute Office of Course)	食品科學系食品科學組(Food Science, Division of Fo
學分(Credit(s)) 2	時數(Course Hour(s)) 2
人數上限(Maximum Number of Students) 61	人數下限(Minimum Number of Students) 10
開課期別(Course Type)	單學期(semester course)
是否實習	否
備註(Note) 和生物科技組合班上課.	

課程綱要

教學目標 Objective	中 文	本課程就冷凍的原理、加工技術做一系列介紹，期以奠定學生在食品保藏之基礎。教導學生低溫保存食品的原理, 介紹各種食品凍結與加工的方法, 探討冷凍加工過程中品質的變化, 使學生瞭解食品冷凍產業的運作現況, 進而具有生產、品管、及研發低溫產品的能力。
	English	
先修科目 Pre Course	中 文	無
	English	
教材內容 Outline	中 文	☐ 冷凍食品之基礎 ☐ 食品的熱量與熱傳 ☐ 微生物與低溫關係 ☐ 酵素、生物與低溫關係 ☐ 植物性食品原料採收後之變化與低溫關係 ☐ 動物性食品原料之死後變化與低溫關係 ☐ 凍結及凍藏中食品之品質變化 ☐ 冷卻冷藏方法及其裝置 ☐ 凍結凍藏方法及其裝置 ☐ 低溫運輸 ☐ 解凍作業 ☐ 冷凍魚漿與利用 ☐ 冷凍食品市場考察
	English	無
教學方式 Teaching Method	中 文	每週2小時課堂講解課堂講義及最新文獻資料等。
	English	無
參考書目	中 文	食品冷凍冷藏學，蕭泉源、李嘉展、劉展冏、劉昌樹、田利利、鄭鴻斌、魯世平、馮臨惠、林聖敦、邱致穎、黃書政、陳冠文、葉連德、劉伯康 合著，華格那企業有限公司，台中。 冷凍食品工程學，江善宗，大中國圖書公司，台北 D.W. Sun, Ed., Handbook of Frozen Food Processing and Packaging. FL: Boca Raton, 2005

Reference	English	無
教學進度	中 文	每週以一章節為原則。
Syllabus	English	無
評量方式	中 文	課堂/平常測驗(25%), 期中考(25%), 期末發表與報告(25%), 期末考(25%)。
Evaluation	English	無

參考網址

無