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『食品加工實習(一)』的課程內容

課程代碼(Course Number)	B3903A29
授課老師(Instructor)	蔡震壽(Jenn-Shou Tsai)
中文課名(Chinese Course Title)	食品加工實習(一)
英文課名(English Course Title)	Food Products Technology Lab. (I)
開課年班(Grade and Class)	3A
選課人數(Quantity)	39
選課類別(Course Type)	必修(Required Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	406,407,408,409
上課地點(Classroom)	MFE101,MFE101,MFE101,MFE101
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)) 4
人數上限(Maximum Number of Students) 38	人數下限(Minimum Number of Students) 10
開課期別(Course Type)	單學期(semester course)
是否實習	是
備註(Note) 3位老師合上.	

課程綱要

教學目標 Objective	中 文	本課程之目的在介紹各種類食品加工方法運用之實務，及原料在加工中其化學、物理變化現象之解明等。
	English	
先修科目 Pre Course	中 文	食品加工學
	English	
教材內容 Outline	中 文	本課程之目的在介紹各種類食品加工方法運用之實務，及原料在加工中其化學、物理變化現象之解明等。因此實習進度配合授課大綱分為以下各類實習：(一)罐藏食品加工實習。 (二)調理食品加工實習。 (三)發酵食品加工實習。
	English	
教學方式 Teaching Method	中 文	實際操作
	English	
參考書目 Reference	中 文	無
	English	
教學進度 Syllabus	中 文	無
	English	
評量方式 Evaluation	中 文	實習報告
	English	
參考網址		