處理學期(Current Semester)：1092

請尊重智慧財產權，請勿非法影印

1092學期所開設課程『食品加工實習(二)』的課程內容

課程代碼(Course Number)	B3903A30
授課老師(Instructor)	蔡敏郎(Min-Lang Tsai)
中文課名(Chinese Course Title)	食品加工實習(二)
英文課名(English Course Title)	Food Products Technology Lab.(Ⅱ)
開課年班(Grade and Class)	3A
選課人數(Quantity)	37
選課類別(Course Type)	選修(Elective Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	206,207,208,209
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 F
學分(Credit(s)) 2	時數(Course Hour(s)) 4
人數上限(Maximum Number of Students) 36	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) 宋文杰老師合上.	

課程綱要

教學目標 Objective	中 文	本課程之目的在讓學生有實作經驗，並與上課之學理印證。並觀察原料在加工中之化學、物理變化等。
	English	
先修科目 Pre Course	中 文	食品加工一、二
	English	
教材內容 Outline	中 文	課程大綱分為：(一)冷凍調理食品實習：燒賣、水餃、魚棒、魚排。(二)乾燥食品實習：風鰻、蝦米、調味料、咖啡。(三)煉製品：魚漿生產、魚丸、仿干貝、果醬。
	English	
教學方式 Teaching Method	中 文	實作產品
	English	
參考書目 Reference	中 文	華香園－食品加工學 岩崎康男，野崎博，岡田稔共著 食品加工の實驗・實習 東京 : 同文書院 , 昭和48 [1973] 李秀, 賴滋漢著 食品加工貯藏 : 實習・實驗・習題 台中市 : 精華 , 1985 賴滋漢, 李秀, 張永欣著 食品加工實習實驗 台中市 : 精華 , 1990
	English	

教學進度	中 文	第一週煉製品實習內容講解 第二週冷凍調理食品實習內容講解 第三週黃金果 第四週鹽辛品、魚漿生產 第五週煉製品 第六週調理食品 第七週果醬、水果罐頭 第八週燒賣、水餃 第九週冷凍魚棒、魚排 第十週冷凍曲線、濃縮果汁 第十一週乾燥食品實習內容講解 第十二週冷風乾燥－鰻魚 第十三週熱風乾燥－蝦米 第十四週噴霧乾燥－調味品 第十五週真空凍結／膨發乾燥
Syllabus	English	
評量方式	中 文	以繳交實習報告，實習之主動、積極、認真精神、出席率來評量
Evaluation	English	

參考網址

無