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『食品加工學(一)』的課程內容

課程代碼(Course Number)	B3902A3A
授課老師(Instructor)	宋文杰(Wen-Chieh Sung)
中文課名(Chinese Course Title)	食品加工學(一)
英文課名(English Course Title)	Food Products Technology (I)
開課年班(Grade and Class)	2A
選課人數(Quantity)	143
選課類別(Course Type)	必修(Required Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	506,507,508
上課地點(Classroom)	MFS001,MFS001,MFS001
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)) 3	時數(Course Hour(s)) 3
人數上限(Maximum Number of Students) 145	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) 4位老師合上.生技組合班上課.	

課程綱要

教學目標	中 文	本課程之目的、在介紹各種類食品加工方法、及原料在加工中其化學、物理變化現象之解明等。
Objective	English	The goals of this course is to provide students introductory foundation in food science and technology. occurring during food ingredients processing and their physicochemical changes.
先修科目	中 文	食品原料學
Pre Course	English	Food constituents and ingredients.
教材內容	中 文	根據本課程之教學目的，因此講授大綱分為以下各部分：(一)熱加工原理。(二)冷凍加工原理。 (三)食品脫水和濃縮原理。 (四)肉類和蛋類加工。 (五)穀類加工。 (六)油類脂質加工。 (七)水果和蔬菜加工。
Outline	English	Chapters: 1. Heat preservation and processing 2. Cold preservation and processing 3. Food dehydration and concentration 4. Meat, poultry and eggs 5. Cereal, grains, legumes, and oilseed 6. Fats, oils and related products 7. Vegetables and fruits.
教學方式	中 文	依據教學大綱分別由來源、特性、分布等依序闡述，並以圖與表輔助說明，以利更深入理解。指定題目由學生自行收集文獻、整理成書面資料，授課中並進行口頭問答方式抽考。
Teaching Method	English	Lecture
參考書目	中 文	1. Lopez, Anthony, (1981) A complete course in canning, (I, II) The canning trade, Inc., Maryland, USA.2. Potter, Norman N. and Joseph H. Hotchkiss, (1995) Food Science, (5th ed) Blackie academic & professional, an imprint of Chapman & Hall., London, UK.3. Macrae, R. R.K. Robinson and M.J. Sadler, (1993) Encyclopaedia of food science, food technology and nutrition, (Vol.1-8) Academic Press, New York, USA.4. Arbuckle, W.S., (1986) Ice cream, (4th ed) AVI publishing company, Inc., Westport, connecticut, USA
Reference	English	
教學進度	中 文	每二至三週進行一個單元。
Syllabus	English	Each chapter will take two to three weeks to introduce the concept in food science.
評量方式	中 文	平時小考20%，考試60%，出席與上課參與討論情形20%。
Evaluation	English	Mid test and final exam account for 60% of score. Quiz accounts for 20%. Participation of discussion and attendance of the course accounts for 20% of score.

參考網址
無