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『食品冷凍機械』的課程內容

課程代碼(Course Number)	B3903A39
授課老師(Instructor)	劉修銘()
中文課名(Chinese Course Title)	食品冷凍機械
英文課名(English Course Title)	Food Refrigeration System
開課年班(Grade and Class)	3A
選課人數(Quantity)	5
選課類別(Course Type)	選修(Elective Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	206,207
上課地點(Classroom)	104B,104B
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) 30	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)	

課程綱要

教學目標 Objective	中 文	使學生具有食品冷凍機械之基本概念，進而能適應產業界之需求
	English	The objective of this course is to introduce the basic concept of food freezing machinery, and then be able to adapt to the needs of the food industry.
先修科目 Pre Course	中 文	無
	English	
教材內容 Outline	中 文	本課程的內容包括使學生理解冷凍系統的運作原理、學會計算凍結食品所需要的能量、理解保存溫度與食品品質之間的關係。
	English	The content of this course includes provide knowledge of the operating principle of the freezing system, learn to calculate the energy required to freeze food, understand the relationship between storage temperature and food quality.
教學方式 Teaching Method	中 文	投影片講授
	English	By using PowerPoint presentation
參考書目 Reference	中 文	食品冷凍工程學（江善宗 編著）
	English	Ibrahim Dincer, 2017, Refrigeration Systems and Applications, Third Edition
教學進度 Syllabus	中 文	1. 食品冷凍概論 2. 基礎熱力學 3. 冷媒 4. 冷凍系統之組成 5. 冷凍系統及循環 6. 食品冷藏 7. 食品冷凍
	English	1. Introduction of Food Refrigeration System 2. General Aspects of Thermodynamics 3. Refrigerants 4. Refrigeration System Components 5. Refrigeration Cycles and Systems 6. Food Refrigeration 7. Food Freezing
評量方式 Evaluation	中 文	隨堂測驗、期中考、期末考
	English	Quizzes, midterm, and final examination.

參考網址