

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『食品加工學(二)』的課程內容

| | | | |
|---|---|----------------------------------|----|
| 課程代碼(Course Number) | B3A02A3B | | |
| 授課老師(Instructor) | 蔡敏郎 (Min-Lang Tsai) | | |
| 中文課名(Chinese Course Title) | 食品加工學(二) | | |
| 英文課名(English Course Title) | Food Products Technology (II) | | |
| 開課年班(Grade and Class) | 2A | | |
| 選課人數(Quantity) | 39 | | |
| 選課類別(Course Type) | 選修(Elective Course) | | |
| 上課時間(Course Meeting Days/Times) | 506,507,508 | | |
| 上課地點(Classroom) | 000,000,000 | | |
| 開課系所(Department/Institute Office of Course) | 食品科學系生物科技組(Food Science, Division of B. | | |
| 學分(Credit(s)) | 3 | 時數(Course Hour(s)) | 3 |
| 人數上限(Maximum Number of Students) | 60 | 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) | 演講廳上課. | | |

課程綱要

| | | |
|-----------------|---------|---|
| 教學目標 | 中文 | 使修課同學獲取食品科學基本知識與食品加工原理。 |
| Objective | English | Enable students in the course to acquire basic knowledge of food science and food processing principles. |
| 先修科目 | 中文 | 無 |
| Pre Course | English | No |
| 教材內容 | 中文 | (一)乳製品加工。(二)煉製品加工。(三)食品乾燥。(四)食品濃縮。(五)鹽藏品。(六)燻製品。 |
| Outline | English | 1. Dairy products processing; 2. Surimi products processing; 3. Food dehydration; 4. Food concentration; 5. Salting food; 6. Smoking food. |
| 教學方式 | 中文 | 以教室授課為主(以Power point講解)。 |
| Teaching Method | English | Classroom teaching is the main method (Explain with Power point). |
| 參考書目 | 中文 | Potter, N. N. and Hotchkiss, J.H. 1996. "Food Science", 5th ed., AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut. Ronsivalli, L. J. and Vieira, E. R. 1992. "Elementary Food Science", 3rd ed., Van Nostrand Reinhold, New York. deMan, J.M. 1999. "Principle of Food Chemistry", 3th ed., Aspen Publishers, Inc., Maryland. 施明智、蕭思玉、蔡敏郎。2013。「食品加工學」，五南圖書出版公司，台北。 林淑瑗等。2006。「實用食品加工學」，華格那出版社，台中。 |
| Reference | English | Potter, N. N. and Hotchkiss, J.H. 1996. "Food Science", 5th ed., AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut. Ronsivalli, L. J. and Vieira, E. R. 1992. "Elementary Food Science", 3rd ed., Van Nostrand Reinhold, New York. deMan, J.M. 1999. "Principle of Food Chemistry", 3th ed., Aspen Publishers, Inc., Maryland. 施明智、蕭思玉、蔡敏郎。2013。「食品加工學」，五南圖書出版公司，台北。 林淑瑗等。2006。「實用食品加工學」，華格那出版社，台中。 |

| | | |
|------------|---------|--|
| 教學進度 | 中文 | 乳製品加工12小時。煉製品加工12小時。食品乾燥9小時。食品濃縮5小時。鹽藏品5小時。燻製品5小時。 |
| Syllabus | English | Dairy products processing 12 h; Surimi products processing 12 h; Food dehydration 9 h; Food concentration 5 h; Salting food 5 h; Smoking food 5 h. |
| 評量方式 | 中文 | 期中考試(50%)、期末考試(50%)。 |
| Evaluation | English | Midterm exam (50%), Final exam (50%). |
| 參考網址 | | |
| 無 | | |