

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)	E4202A31
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 (1)
開課年班(Grade and Class)	2A
選課人數(Quantity)	32
選課類別(Course Type)	必修(Required Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	111,112
上課地點(Classroom)	MFE207,MFE207
開課系所(Department/Institute Office of Course)	食品科學系進修學士班(Food Science)
學分(Credit(s))	2
人數上限(Maximum Number of Students)	50
開課期別(Course Type)	單學期(semester course)
是否實習	否
備註(Note)	蕭心怡,陳冠文老師合上.

## 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	
先修科目	中文	食品原料學
Pre Course	English	
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)澱粉加工。(六)油類脂質加工。(七)水果和蔬菜加工。
Outline	English	
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	
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	
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	
參考網址		
無		