

朝陽科技大學
105學年度第1學期教學大綱

當期課號	3089	中文科名	食物製備原理
授課教師	陶冠全	開課單位	休閒事業管理系
學分數	3	修課時數	3
開課班級	四年制1年級 A班		
修習別	專業選修		
類別	一般課程		

本課程與系所培養學生能力指標關聯度：

核心能力	能力指標	關聯度		
		高度關聯	中度關聯	低度關聯
休閒事業基礎管理運用與專業倫理能力。	標準作業流程規劃能力		✓	
休閒事業服務技術能力。	熟稔休閒服務相關技術		✓	
口語表達與溝通協調能力。	危機處理與問題解決能力		✓	
國際視野與自主學習能力。	知識搜尋、吸收與統整能力		✓	

本課程培養學生下列知識：

本課程主旨在協助學生瞭解食品原料製作及加工的原理及相關管理的基本知識。

1. 認識食品原料的化學組成與營養價值
2. 瞭解新式食品加工技術
3. 瞭解食品添加物管理辦法

This course should enhance students' understanding of the food science.

每週授課主題

- 第01週：食物學緒論
- 第02週：食品原料的化學組成與營養價值
- 第03週：食品的單元操作及其品質特性的測定方法
- 第04週：食品的劣變及其保藏方法
- 第05週：食品冷加工及其保藏法
- 第06週：食品脫水乾燥及濃縮加工
- 第07週：新式食品加工技術
- 第08週：食品加工與酵素、微生物應用
- 第09週：肉類及其製品加工
- 第10週：期中筆試
- 第11週：蛋及乳類製品加工
- 第12週：水產類及其製品加工水產類
- 第13週：油脂類及其製品加工油脂類
- 第14週：蔬果類製品加工
- 第15週：農產類製品加工
- 第16週：發酵類製品加工
- 第17週：食品添加物管理
- 第18週：期末測驗

成績及評量方式

- 課堂出席率及上課態度：40%
- 期中筆試：30%
- 期末考試：30%

證照、國家考試及競賽關係

本課程無證照、國家考試及競賽資料。

主要教材

1. 食物學原理與實驗黃世浩、李秋月..等著新文京出版社97898643008532015二(教科書)
2. 食品加工學汪復進、鄭明得新文京出版社97898623698762015二(教科書)

參考資料

書名：食物製備 作者：施明智 出版年(西元)：2015 出版社：華立出版社

建議先修課程

1.食物學原理相關課程

教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~wilytao0218/>

E-Mail：wilytao0218@cyut.edu.tw

Office Hour：

星期一,第3~4節,地點:R-322;

星期三,第5~6節,地點:R-322;

分機:5322

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。