

朝陽科技大學
105學年度第2學期教學大綱

當期課號	7186	中文科名	食品加工特論
授課教師	曾證諺	開課單位	應用化學系
學分數	3	修課時數	3
		開課班級	日間部碩士班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
化學與生化科技專業知識運用及整合能力。	瞭解化學或生化科技相關之專業知識、原理與技術	✓		
化學與生化科技專業知識運用及整合能力。	整合基本知識及原理並應用於相關技術領域	✓		
化學與生化科技實驗設計與執行及儀器設備操作能力。	具備化學或生化科技相關實務操作所需之技術	✓		
化學與生化科技對環境、社會及全球影響之瞭解。	瞭解化學與生化科技相關技術與產品之專業倫理	✓		
化學與生化科技對環境、社會及全球影響之瞭解。	具備相關工業安全與衛生之維護及處理能力	✓		

本課程培養學生下列知識：

有鑒於食品安全的重要性，以及建構本校在食品加工領域人才的培育，本課程內容主要讓修課的學生能了解食品加工的各種過程與其應用，讓同學們認識食品加工可以改變食品之營養或功能，也可以使食品延長其保存期限、增加食品的可食性、便利性、衛生安全性、減少體積與重量，與提高其營養價值、品質等。

1. 食品加工中食品品質
2. 食品加工品儲存方法
3. 農產加工品
4. 蔬果加工
5. 食用油脂加工
6. 醱酵性食品加工
7. 嗜好性食品加工
8. 食品加工新技術及應用加以探討

Food safety is very important in food processing, thus we will train a person good at food processing affairs. The purpose of this course is to guide the students to understand the process and its application of food processing. The contents include food nutrient and its features of food processing, food preservation, edibility, convenience, sanitation and safety, processing product quality of food processing.

每週授課主題

- 第01週：課程介紹
- 第02週：食品加工中食品品質(一)
- 第03週：食品加工中食品品質(二)
- 第04週：食品加工品儲存方法(一)
- 第05週：食品加工品儲存方法(二)
- 第06週：農產加工品(一)
- 第07週：農產加工品(二)
- 第08週：蔬果加工
- 第09週：期中考
- 第10週：食用油脂加工(一)
- 第11週：食用油脂加工(二)
- 第12週：醱酵性食品加工(一)
- 第13週：醱酵性食品加工(二)
- 第14週：嗜好性食品加工(一)
- 第15週：嗜好性食品加工(二)
- 第16週：食品加工新技術及應用探討(一)
- 第17週：食品加工新技術及應用探討(二)
- 第18週：期末考

成績及評量方式

期中考：30%

期末考：30%
平時作業及出席：25%
學習態度：15%

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.食品加工林淑瑗等華格納出版社(教科書)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

1.無先修課程限制。

教師資料

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

E-Mail：cytseng@cyut.edu.tw

Office Hour：

星期二,第5~6節,地點:L-725;

星期四,第3~4節,地點:L-725;

分機:5342

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。