

朝陽科技大學  
111學年度第2學期教學大綱

當期課號	7218	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：食品加工學及其相關科學
- 第03週：食品加工中食品品質
- 第04週：食品加工原料之成分及其特性
- 第05週：食品加工單元操作及小考(一)
- 第06週：食品品質劣變反應及其因素
- 第07週：食品加工品保藏及其方法(一)
- 第08週：食品加工品保藏及其方法(二)
- 第09週：期中考
- 第10週：酵素、微生物及食品添加物在食品加工上之應用
- 第11週：食用包裝材料與方法及校外參訪
- 第12週：食品衛生與安全
- 第13週：農產加工品
- 第14週：蔬果加工
- 第15週：醱酵性食品加工及小考(二)
- 第16週：嗜好性食品加工
- 第17週：食品加工新技術及應用探討
- 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(理論基礎篇)林淑瑗、饒家麟、顏裕鴻、王聯輝、張谷昇、林聖敦、鄔文聖、葉安義、邱文貴華格納出版社986-7905-39-32004初版(教科書)
- 2.食品加工(產品製造篇)王聯輝、蔡碧仁、鄔文盛、蕭泉源、顏裕鴻、林麗雲、張永吉華格那986-7905-51-22004初版(教科書)

#### 參考資料

書名：食品加工 作者：林淑瑗 出版年(西元)：2004 出版社：華格那

#### 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](mailto:cytseng@cyut.edu.tw)

Office Hour：

星期一,第1~2節,地點:L-725;

星期四,第1~2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。