

## 101-2 大葉大學 選課版課綱

基本資訊			
課程名稱	食品加工學(含實驗)	科目序號 / 代號	1735 / BTI3061
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部3年1班
任課教師	柯文慶	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(四)567 / (四)89 / H629	授課語言別	中文

### 課程簡介

課程內容包括：(1)闡述食品加的定義及應用範圍，使學生具備基本概念；(2)介紹食品產業應用之各種加工技術，論述其原理，使學生了解傳統與現代食品加技術的內涵；(3)依加工原理之論述，擇定適當品項進行加工實驗，印證其原理。修習本課程學生將可達成具備下列核心能力與素養的目標：

1. 食品加工專業基礎知識與技能之產業人才。
2. 產品研發與生產管理等創新思考與解決問題能力。
3. 人際溝通與團隊合作能力。
4. 專業倫理、敬業樂群、終身學習之基本素養。

### 課程大綱

1. 食品加工概論
2. 加熱殺菌原理與罐頭製造
3. 低溫保藏原理與冷凍食品製造
4. 乾燥(脫水)濃縮與蜜餞製造
5. 微生物之利用與發酵加工
6. 其他食品加工方法：照射、微波、歐姆加熱、高壓加工
7. 食品包裝：容器材質與密封方法
8. 食品認證制度：GHP, GMP, CAS, HACCP, 健康食品與有機食品

### 基本能力或先修課程

食品概論