

## 103-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料			
課程名稱	食品加工實務	科目序號/代號	3319 /FBR5009
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(六)234 /H
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	尤新輝 / 兼任	畢業班/非畢業班	畢業班
學制/系所/年班	產業碩士專班(秋) / 食品生技產業碩士專班 / 2年1班		

### 課程簡介與目標

Through food ingredients carbohydrates, proteins, fats food processing introduction; processing technology of functional components; the deployment and application of enzymes in food process, food aroma seasoning, the product can be used in food processing and functional health food product development.

### 課程大綱








#### Food Processing Practice Course Outline

1. carbohydrates in the food processing applications
2. The application of enzymes in food processing
3. Application of protein hydrolysates in food processing of
4. Application of lecithin in food processing performance
5. Functional fish oil processing technology
6. The removal of cholesterol in food technology
7. Deployment and application of food flavor
8. Natural antioxidants application
9. Instant tea powder processing technology

### 基本能力或先修課程

Have taken courses in food processing

### 課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  應用生物科技相關知識解決問題並提升研究能力
-  使用圖書資訊、網路資源及資料檢索能力
-  閱讀專業英文期刊文獻與資料能力
-  生物科技相關領域之專業知識整合能力
-  使用專業儀器設備於研究工作之能力
-  數據分析、綜合討論及論文撰述能力
-  溝通、協調及團隊合作之能力

## 教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
應用生物科技相關知識解決問題並提升研究能力	20	以所學的專業知識應用在研究工作的執行	個案討論 學生上台報告 專題報告	小組合作狀況: 40% 口頭報告: 60%	加總: 100	20
使用圖書資訊、網路資源及資料檢索能力	5	了解相關專業領域資訊網路檢索平台並實際運用操作	小組合作 學生上台報告	作業: 50% 課程參與度: 50%	加總: 100	5
閱讀專業英文期刊文獻與資料能力	5	具備閱讀英文期刊與專業領域資料之能力，並能運用在研究工作的執行	學生上台報告	口頭報告: 100%	加總: 100	5
生物科技相關領域之專業知識整合能力	20	實驗之設計、規劃、整合與執行	小組討論	小組合作狀況: 50% 口頭報告: 50%	加總: 100	20
使用專業儀器設備於研究工作之能力	10	了解並熟悉操作專業儀器之能力，並能運用在研究工作的執行	實務操作(實驗、上機或實習等)	實驗操作: 100%	加總: 100	10
數據分析、綜合討論及論文撰述能力	20	具備數據整理與統計分析能力，以完成計畫與論文，並將成果發表於研討會或期刊	小組討論 小組合作	小組合作狀況: 50% 口頭報告: 50%	加總: 100	20
溝通、協調及團隊合作之能力	20	在團隊組織中，具備傾聽、瞭解、尊重與表達能力，以達成雙向溝通進而解決問題	個案討論 小組合作	小組合作狀況: 100%	加總: 100	20

## 成績稽核

小組合作狀況: 48%

口頭報告: 37%

實驗操作: 10%

課程參與度: 2.5%

作業: 2.5%

書籍類別

書名

作者

參考教材及專業期刊導讀 食品調配料之加工與應用

陳怡宏等

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	碳水化合物在食品加工之應用 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	小組討論
2	碳水化合物在食品加工之應用	個案討論、 小組合作
3	酵素在食品加工之應用	小組討論
4	酵素在食品加工之應用	個案討論
5	蛋白水解產物在食品加工之應用	小組討論
6	蛋白水解產物在食品加工之應用	個案討論
7	蛋白水解產物在食品加工之應用	個案討論
8	卵磷脂在機能食品加工之應用	小組討論
9	卵磷脂在機能食品加工之應用	個案討論
10	機能食品加工之應用	專題報告
11	機能性魚油之加工技術	小組討論
12	食品中膽固醇之去除技術	小組討論
13	食品香料之調配與應用	小組討論
14	食品香料之調配與應用	個案討論
15	天然抗氧化劑應用	小組討論
16	即溶茶粉末化加工技術	小組討論
17	即溶茶粉末化加工技術	個案討論
18	即溶茶粉末化加工技術	實務操作(實驗、上機或實習等)