

97-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	高等食品加工	科目序號 / 代號	0290 / BTI4002
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部4年1班
任課教師	鄭建益	專兼任別	兼任
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	畢業班
上課時段 / 地點	(一)234 / H564	授課語言別	中文

課程簡介

使學生了解食品加工之原理與實務以及各種食品之各論

課程大綱

1. 成分的食物
2. 質量因素
3. 變質的因素及其控制
3. 變質的因素及其控制
4. 保溫及加工
4. 保溫及加工
4. 保溫及加工
5. 低溫保存和處理
5. 低溫保存和處理
6. 脫水和濃度
6. 脫水和濃度
7. 食品包裝
8. 水和廢水
9. 奶和奶製品
9. 奶和奶製品
10. 脂肪，油及其製品
11. 穀物和豆類
11. 穀物和豆類

基本能力或先修課程

普通數學
普通化學
有機化學
基礎微生物學

課程與系所基本素養及核心能力之關連

經營管理知識與人文素養
人際溝通與團隊合作能力
服務學習與社會關懷能力

成績稽核

教科書(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
無參考教科書				

參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
無參考教材及專業期刊導讀				

上課進度

週次	教學內容	分配時數(%)				
		講授	示範	習作	實驗	其他
1	食品照射及微波加熱。	100				
2	食品照射及微波加熱。	100				
3	醱酵及微生物的用途。	100				
4	醱酵及微生物的用途。	100				
5	肉品、蛋及家禽加工。	100				
6	水產加工。	100				
7	油脂加工。	100				
8	油脂加工。	100				
9	飲料加工。	100				
10	飲料加工。	100				
11	糖果及巧克力產品。	100				
12	無菌加工。	100				
13	無菌加工。	100				
14	加壓殺菌食品。	100				
15	食品包裝。	100				
16	食品包裝。	100				
17	水及廢水處理。	100				
18	食品添加物及消費者保護。	100				