

98-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	食品加工	科目序號 / 代號	1658 / BTI3009
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部2年1班
任課教師	顏裕鴻	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	(三)9 / H607 (五)56 / H607	授課語言別	中文

課程簡介

無

課程大綱

基本能力或先修課程

無

課程與系所基本素養及核心能力之關連

生物與基礎科學知識
專業知識與技能
創新思考與解決問題能力
規劃與分析能力
基礎英語能力
經營管理知識與人文素養
持續學習新知能力
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		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	1. Constituents of foods	100				
2	2. Quality factors	100				
3	3. Deteriorative factors and their control	100				
4	3. Deteriorative factors and their control	100				
5	4. Heat preservation and processing	100				
6	4. Heat preservation and processing	100				
7	4. Heat preservation and processing	100				
8	5. Cold preservation and processing	100				
9	5. Cold preservation and processing	100				
10	6. Dehydration and concentration	100				
11	6. Dehydration and concentration	100				
12	7. Food packaging	100				
13	8. Water and waste	100				
14	9. Milk and milk products	100				
15	9. Milk and milk products	100				
16	10. Fats, oils, and their products	100				
17	11. Cereal grains and legumes	100	0			
18	11. Cereal grains and legumes	100	0	0	0	0