

## 99-1 大葉大學 完整版課綱

### 基本資訊

課程名稱	食品保存技術	科目序號 / 代號	1331 / BTI2027
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部3年2班
任課教師	王維麒	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	(二)56 / H544 (三)6 / H544	授課語言別	中文

### 課程簡介

介紹各種食品保存技術，並深入探討冷凍、冷藏、乾燥等作業程序

### 課程大綱

見課程大綱

### 基本能力或先修課程

食物學原理，食品加工

### 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		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	課程簡介	100				
2	產生劣變之關鍵因子	100				
3	CA/MA	100				
4	蔬果	100				
5	蔬果	100				
6	肉品	100				
7	雞蛋、牛乳等	100				
8	冷凍及冷藏(一)	100				
9	冷凍及冷藏(二)	100				
10	期中考					100
11	食品中水分之角色	100				
12	脫水乾燥之定義與形態	100				
13	水活性	100				
14	熱風乾燥	100				
15	噴霧乾燥	100				
16	冷凍乾燥	100				
17	加熱滅菌(一)	100				
18	加熱滅菌(二)	100				