

國立中興大學教學大綱

課程名稱 (course name)	(中) 農產品加工學(9570)				
	(Eng.) Agricultural Products Processing				
開課單位 (offering dept.)	農企業碩專				
課程類別 (course type)	選修	學分 (credits)	3	授課教師 (teacher)	賴麗旭
選課單位 (department)	農企業碩專碩專班	授課語言 (language)	中文	開課學期 (semester)	1011
課程簡述 (course description)	介紹基本的農產品加工技術，包括熱保藏原理與加工、冷保藏原理與加工、濃縮乾燥保藏原理與加工、輻射保藏原理與加工、微波加熱保藏原理與加工、歐姆加熱保藏原理與加工、以及活性包裝保藏原理等。				
先修課程名稱 (prerequisites)					
課程與核心能力關聯配比(%) (relevance of course objectives and core learning outcomes)			課程目標之教學方法與評量方法 (teaching and assessment methods for course objectives)		
課程目標	核心能力	配比 (%)	教學方法	評量方法	
培養學生具備基本的農產品加工技能。	1.進階專業知能	70	專題探討/製作	出席狀況	
	2.問題分析與邏輯推理	10	參訪	口頭報告	
	3.自主學習與創意	10	討論	測驗	
	4.溝通與團隊合作	10	講授		
授課內容(單元名稱與內容、習作/考試進度、備註) (course content and homework/tests schedule)					
1. 熱保藏原理與加工 2. 冷保藏原理與加工 (Cold Preservation) 3. 濃縮保藏原理與加工 (Concentration and Dehydration) 4. 乾燥保藏原理與加工 (Concentration and Dehydration) 5. 輻射保藏原理與加工 (Irradiation) 6. 微波加熱保藏原理與加工 (Microwave Heating) 7. 歐姆加熱保藏原理與加工 (Ohmic Heating) 8. 活性包裝保藏原理與應用					
學習評量方式 (evaluation)					
1. 期中考試30% (Mid-Term Exam 30%) 2. 期末考試30% (Final Exam 30%) 3. 討論/報告30% (Discussion & Report 30%) 4. 工廠參訪 10% (Plant Visit 10%)					
教科書&參考書目(書名、作者、書局、代理商、說明) (textbook & other references)					
1. Minimal Processing Technologies in the Food Industry. 2002. Edited by Thomas Ohlsson and Nils Bengtsson. Cambridge, England: Woodhead Publishing Limited and Boca Raton, FL: CRC Press LLC. 2. Advances in Thermal and Non-Thermal Food Preservation 2007. Edited by Gaurav Tewari and Vijay K. Juneja. USA, Iowa: Blackwell Publishing Limited.					

3. Food Science. 1995. By Potter N.N. The AVI Publishing Co., Inc., Westport.

課程教材（教師個人網址請列在本校內之網址）
(teaching aids & teacher's website)

配合使用數位教學平台(e-Campus)以及多媒體教學

課程輔導時間
(office hours)

每週一 17:00-18:00 (請事先預約)

請尊重智慧財產權，不得非法影印他人著作。

列印日期：2012 年 10 月 31 日