

課程名稱：園產品加工及實習	上課班級：大三、二技一及進大四																					
授課教師：蔡榮哲	學分數：三	■必修 ■選修																				
先修科目：	上課時數：二小時																					
<p>教學方式與成績評量： 期中考佔 30% ，期末考佔 30% ，平常成績佔 40% （含平常上課報告及期末報告）。課堂講授、實際操作及問題討論。</p> <p>授課範圍：介紹園產品原料特性及分類；加工的原理及方法；加工後的成品與市場成品品評比較，並討論改進方式；加工成本估計。</p> <p>教學目的：讓學生了解園產品原料、加工方法，加工過程、檢驗及品質管理、包裝材質，並選擇適季生產的園產品實際加工操作。</p> <p>課程綱要：</p> <table border="0"> <tr> <td>第一章</td> <td>園產品加工緒論</td> <td>第六章</td> <td>蜜餞加工</td> </tr> <tr> <td>第二章</td> <td>加工安全與衛生</td> <td>第七張</td> <td>果膠與果醬製品</td> </tr> <tr> <td>第三章</td> <td>官能品評</td> <td>第八章</td> <td>果汁加工</td> </tr> <tr> <td>第四章</td> <td>醃漬製造</td> <td>第九章</td> <td>乾燥、脫水</td> </tr> <tr> <td>第五章</td> <td>釀造發酵</td> <td>第十章</td> <td>冷藏及冷凍</td> </tr> </table> <p>參考書目：</p> <p>食品加工學—製品篇、方法篇、基礎篇、保藏篇 賴滋漢、柯文慶、金安兒編著 精華出版社</p> <p>食品分析與檢驗 賴滋漢、李秀編著 精華出版社</p> <p>園產處理與加工 謝江漢、鍾克修編著 地景企業股份有限公司</p> <p>食品分析與檢驗 李秀、賴滋漢</p> <p>食品香料化學與加工 吳淳美 主編 食品工業發展研究所</p> <p>食品微生物學 王進琦 編著 藝軒圖書出版社</p> <p>Food preservation. Norman W . Desrosier, Ph.D. The Avi Publishing Company, INC.</p> <p>Adventures in food and nutrition! 2003. Smith, B. S. and B. B.,Carol.</p> <p>Academic & Professional,Analyzing food for nutrition labeling and hazardous contaminants 1995. Jeon, I. J. W. Ikins, G New York.</p>			第一章	園產品加工緒論	第六章	蜜餞加工	第二章	加工安全與衛生	第七張	果膠與果醬製品	第三章	官能品評	第八章	果汁加工	第四章	醃漬製造	第九章	乾燥、脫水	第五章	釀造發酵	第十章	冷藏及冷凍
第一章	園產品加工緒論	第六章	蜜餞加工																			
第二章	加工安全與衛生	第七張	果膠與果醬製品																			
第三章	官能品評	第八章	果汁加工																			
第四章	醃漬製造	第九章	乾燥、脫水																			
第五章	釀造發酵	第十章	冷藏及冷凍																			