

美和科技大學



食品營養系

課程規範

課程名稱：

食品加工與實務 II

中華民國 114 年 09 月制定

1. 課程基本資料：

科目名稱	中文	食品加工與實務 II	
	英文	Practices of Food Processing II	
適用學制	四年制學院	必選修	必修
適用部別	日間部	學分數	4
適用系科別	食品營養系	學期/學年	半學期
適用年級/班級	四技食國合二甲	先修科目或先備能力	無

2. 食品營養系目標培育人才

依據 UCAN 系統，本系以培育「專業職能」為目標。

教育目標	職涯類型	就業途徑	專業職能
食品品管及食品生技研發	C5 天然資源、食品與農業	C5.1 食品生產與加工	C5.1.1 執行食品加工流程
			C5.1.2 執行加工食品的研發工作
			C5.1.3 規劃、執行、管理並且提供與食品包裝和維護相關的服務
			C5.1.4 執行危害分析以及進行管制作業，以控管食品的生產流程並掌握加工的品質
			C5.1.5 依照既定法規以及相關作業流程，維護加工食品以及從業人員的健康與安全
	C6 醫療保健	C6.5 生技研發	C6.5.1 彙整生物技術研究的目標，並且將其開發為合法的生物技術產品，致力於改善人類生活品質
			C6.5.4 制定實驗室生物安全的規範（如無菌技術、污染防治、測量和校準儀器）
			C6.5.5 生物科技產品之效益評估、產品推廣及實際應用（技術移轉、推廣、臨床應用）
	C6 醫療保健	C6.1 醫療服務	C6.1.1 建立醫病關係以協助評估、了解身心健康問題
			C6.1.2 分析身心健康問題及病人需求，以訂定醫療照護計畫
			C6.1.3 執行並落實醫療照護措施
			C6.1.4 追蹤醫療照護效果
			C6.1.5 依醫療照護或病人需求進行轉

			介或轉銜，以協助病患得到持續性照護
			C6.1.6 執行及推廣社區醫療及照護保健相關活動

3. 課程對應之 UCAN 職能

課程 \ 職能	專業職能 M	專業職能 A
食品加工與實務 II	C5.1.1, 1.2	C5.1.3

註：M 表示課程內容須教授之「主要」相關職能 A 表示課程內容須教授之「次要」相關職能

4. 教學目標

本課程可以達到以下目標：

本課程旨在介紹各類食品加工之基本原理、加工技術及品質管理，內容涵蓋農產品、蛋品、乳品、水產品、蔬果及嗜好性食品等主要食品加工領域，並結合理論講授與實作操作，使學生了解不同食品原料之特性、加工方法、品質變化及保存技術。課程亦安排企業參訪，讓學生了解食品加工產業之生產流程、品質管理及食品安全制度，並探討食品加工技術創新及產業發展趨勢，培養學生具備食品加工之專業知識、實務操作能力及產品開發之基礎能力。

5. 課程描述

5.1 課程說明

本課程旨在培養國際學生對食品加工技術與實務應用的專業知識，涵蓋食品製造的基礎理論、加工技術、品質控制與創新研發。課程內容將結合理論與實

作，讓學生理解食品加工的科學原理，提升產業適應能力。**5.2 課程綱要**

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
1	課程介紹與食品加工基礎概念	M(C5.1.1, 1.2)A (C5.1.3)	4
2	農產品加工	M(C5.1.1, 1.2)A (C5.1.3)	4
3	蛋品加工	M(C5.1.1, 1.2)A (C5.1.3)	4

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
4	蛋品加工實作(一)	M(C5.1.1, 1.2)A (C5.1.3)	4
5	中秋節放假	-	-
6	乳品加工理論	M(C5.1.1, 1.2)A (C5.1.3)	4
7	乳品加工實作(一)	M(C5.1.1, 1.2)A (C5.1.3)	4
8	水產品加工理論 (一)	M(C5.1.1, 1.2)A (C5.1.3)	4
9	期中考	-	-
10	水產品加工理論 (二)	M(C5.1.1, 1.2)A (C5.1.3)	4
11	水產品加工實作 (一)	M(C5.1.1, 1.2)A (C5.1.3)	4
12	蔬果加工	M(C5.1.1, 1.2)A (C5.1.3)	4
13	嗜好性食品加工	M(C5.1.1, 1.2)A (C5.1.3)	4
14	蔬果加工實作(一)	M(C5.1.1, 1.2)A (C5.1.3)	4
15	嗜好性食品加工實作(一)	M(C5.1.1, 1.2)A (C5.1.3)	4
16	企業參訪	M(C5.1.1, 1.2)A (C5.1.3)	4
17	食品產業新趨勢	M(C5.1.1, 1.2)A (C5.1.3)	4
18	期末考	-	-

5.3 教學活動

1. 課堂講授
2. 實務操作
3. 校外參訪
4. 影片觀摩

6. 成績評量方式

期中成績百分比：30%(英文題型/佔期中考總分10~20 分)

期末成績百分比：30%(英文題型佔期末考總分10~20分)

平時成績百分比：40%((出席率、互動問答或書面報告))

7. 教學輔導

7.1 課業輔導/補救教學對象：

對於學習成績不佳之學生，除特別提醒外，並了解原因另提供個別輔導。對於有 特別學習需求之學生，採多元方式進行指導。而期中考和成績低於 60 分的同學， 依「美和科技大學學生課業及考照輔導辦法」，配合教師發展中心、成

績預警制度進行輔導。

7.2 課業輔導/補救教學之實施

- 7.2.1 可安排成績優異的學生擔任小老師，隨時協助成績欠佳學生跟上學習進度，並藉互助學習而有良好的讀書風氣。
- 7.2.2 於課輔時間 (Office Hours)，幫助成績欠佳或有特別學習需求之學生進行課後輔導，可給予課後作業練習，使其能在不斷的練習中進步。

7.3 課業輔導/補救教學時間與聯絡方式

- ◆ 輔導時間：

於課輔時間 (Office Hours) 或下課時間與交談，了解其學習成效，作為內容修正之參考。

- ◆ 輔導老師聯繫方式：

(1). 授課教師：黃英哲

(2). 校內分機：8504

(3). 授課教師 email：x00011248@meiho.edu.tw

(4). 教師研究室：1123(食品系辦公室)