

[回上一頁](#)

# 國立金門大學

## 教學綱要

部別：日間部學士班

114學年度第2學期

列印日期：2026/01/26

科目名稱：食品加工學實驗(二) (Food Processing lab. II)  
開課班級：食品 學 分： 授課時數：  
二 1.0 3.0

授課教師：鄭朝安，吳尹文，李欣政，林偉盛，賴盈璋，黃積淵 必選修：必修

### 1. 教學目標

食品加工工廠單元操作實習，並導入金門地方特產做為加工的材料，進行多元化加工，並啟發學生研發新產品的方式。  
(一)、知識：學習食品加工中各種原料及產品之特性。  
(二)、技能：利用各食品原料經特定加工步驟形成產品的能力。  
(三)、態度：強化自我學習及各項技巧組合的能力應具備的態度。  
(四)、其他：培養解決問題的能力。  
學習成效(核心能力指標)  
1. 食品相關可利用生物資源調查及應用基礎。10%  
2. 食品專業基礎能力。30%  
3. 食品化學、食品加工及食品微生物等產業生產及研發能力。30%  
4. 食品分析檢驗及微生物技術檢驗能力。15%  
5. 食品專業整合能力。15%

### 2. 教學綱要

本年度的教學分成穀類米食介紹，水果蛋，罐頭食品，加熱處理，發酵等單元

### 3. 教科書

書名：自編講義

1 出版日期：年月

作者：出版社：版本：

無參考書資料。

※請遵守智慧財產權觀念，依著作權法規定，教科書及教材不得非法影印與使用盜版軟體。

### 5. 教學進度表

週次	日期	內容	授課教師	備註
1	2026/02/22—2026/02/28	緒論，課程介紹及器具清潔保養	賴盈璋	
2	2026/03/01—2026/03/07	薑糖	賴盈璋	
3	2026/03/08—2026/03/14	烘焙加工原理與戚風蛋糕	林偉盛	
4	2026/03/15—2026/03/21	蛋之凝膠性與焦糖雞蛋布丁	林偉盛	
5	2026/03/22—2026/03/28	膨發加工原理與爆米花	林偉盛	
6	2026/03/29—2026/04/04	羊羹製作	鄭朝安	
7	2026/04/05—2026/04/11	三角飯糰	鄭朝安	
8	2026/04/12—2026/04/18	茶凍，咖啡凍。期中考	鄭朝安	
9	2026/04/19—2026/04/25	鹽凝固蛋(鹹蛋製作)	吳尹文	實驗進行之等待時間，進行小點心製作；針對自製產品進行基本感官品評練習
10	2026/04/26—2026/05/02	鹹凝固蛋(皮蛋製作)	吳尹文	實驗進行之等待時間，進行小點心製作；針對自製產品進行基本感官品評練習
11	2026/05/03—2026/05/09	熱凝固調味蛋(茶葉蛋製作)	吳尹文	實驗進行之等待時間，進行小點心製作；針對自製產品進行基本感官品評練習
12	2026/05/10—2026/05/16	豆花，豆腐製作	黃積淵	
13	2026/05/17—2026/05/23	特色吐司	黃積淵	
14	2026/05/24—2026/05/30	罐頭食品	黃積淵	
15	2026/05/31—2026/06/06	凝乳原理：奶油乳酪與莫扎瑞拉起司製作	李欣政	

16	2026/06/07—2026/06/13	煉製品成膠性：TGase對牛肉丸膠彈性之影響	李欣政	
17	2026/06/14—2026/06/20	彈性補充教學(煉製品膠彈性試驗)	李欣政	配合16+2週，調整第16週為期末考 第17~18週為教師彈性補充教學
18	2026/06/21—2026/06/27	彈性補充教學	賴盈璋	配合16+2週，調整第16週為期末考 第17~18週為教師彈性補充教學

#### 6. 成績評定及課堂要求

實驗報告佔50%，上課出席25%，實驗態度，穿著實驗衣等25%  
課前預習，課堂上不可喧嘩，保持上課秩序。

#### 8. 永續發展目標(SDGs)：SDG4 優質教育、SDG8 合適的工作及經濟成長

#### 9. 大學社會責任(USR)關聯性：高