

食品群—專業科目(一)食品加工、食品加工實習

食品加工

單元主題	內容綱要
1.食品加工概論	1.食品加工的重要性。 2.食品加工的範圍。 3.食品加工的現況與展望。 4.食品認證制度。
2.食品的變質及保藏法	1.食品的變質。 2.食品的保藏原理。 3.食品的保藏方法。 3.1 加熱殺菌。 3.2 鹽藏與糖漬。 3.3 冷藏與冷凍。 3.4 濃縮、脫水與乾燥。 3.5 其他。
3.穀類、豆類及薯類加工	1.概論。 2.米食加工。 3.麵食加工。 4.烘焙食品。 5.豆類加工。 6.薯類加工。 7.澱粉製造與加工。 8.其他。
4.果蔬加工	1.概論。 2.果蔬汁飲料。 3.果實蔬菜罐頭。 4.果醬加工。 5.醃漬蔬果。 6.乾燥蔬果。 7.其他(如無菌包裝及殺菌軟袋等技術)。
5.釀造食品	1.概論。 2.醬類製造。 3.酒類製造。 4.食醋製造。 5.其他。

6.肉品加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.概論。</li> <li>2.原料肉特性。</li> <li>3.肉製品加工技術及原理。</li> <li>4.肉製品加工各論。</li> <li>5.其他。</li> </ul>
7.乳品及蛋品加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.概論。</li> <li>2.原料乳特性及處理。</li> <li>3.乳製品加工技術及原理。</li> <li>4.乳製品加工各論。</li> <li>5.蛋的特性。</li> <li>6.蛋品加工技術及原理。</li> <li>7.其他。</li> </ul>
8 水產加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.概論。</li> <li>2.水產原料特性。</li> <li>3.水產加工技術及原理。</li> <li>4.水產加工各論。</li> <li>5.其他。</li> </ul>
9.低溫貯藏食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.低溫貯藏食品介紹。</li> <li>2.低溫貯藏食品之製造。</li> <li>3.低溫貯藏食品保存中之品質變化。</li> <li>4.解凍方法。</li> <li>5.其他。</li> </ul>

## 食品加工實習

單元主題	內容綱要
1.食品加工基本操作	1.食品工廠安全衛生。 2.食品加工機具名稱認識、操作及簡易保養。
2.穀類及豆類加工	1.米食加工(如麻糬、碗粿、粽子等)。 2.麵食加工(如麵筋、麵條、饅頭等)。 3.烘焙食品製作(如麵包、蛋糕、西點等)。 4.豆類加工(如紅豆洋羹、豆花、豆腐等)。 5.其他。
3.果實類及蔬菜類加工	1.果汁製作。 2.蔬菜的鹽漬法 (如小黃瓜、蘿蔔、薑的鹽醃、泡菜等)。 3.果醬製作。 4.蜜餞製作。 5.蔬果罐頭製作。 6.罐頭檢驗方法。 7.其他。
4.釀造食品	1.米麴製作。 2.米酒釀造及蒸餾。 3.醬油麴製作。 4.醬油釀造及壓榨調製。 5.水果酒製作(葡萄酒等)。 6.其他。
5.畜產品加工	1.肉製品製作(如香腸、貢丸等)。 2.乳製品製作(如乳酸飲料、冰淇淋等)。 3.蛋製品製作(如鹹蛋、蛋黃醬等)。 4.其他。
6.水產品加工	1.乾製品製作(如蝦米、魚乾等)。 2.鹽藏品製作(如鹹魚等)。 3.燻製品製作(如燻魚等)。 4.煉製品製作(如魚丸、甜不辣等)。 5.水產罐頭製作(如蕃茄漬或油漬罐頭等)。 6.其他。