

國立嘉義大學 園藝 系(所) 97 學年度第 1 學期教學大綱

課程名稱:蔬果品質與保鮮	學分數: 2 每週時數: 2
班級:	<input type="checkbox"/> 必修, <input checked="" type="checkbox"/> 選修
授課教師:李堂察	E-mail: tclee@mail.ncyu.edu.tw
晤談地點:	晤談時段:

一、課程概述：本課程具知識性和實用性，旨在使非園藝系學生習得蔬菜和水果之選購和保鮮方法，俾能在日常生活中應用。

二、教學目標：本課程具知識性和實用性，旨在使非園藝系學生習得蔬菜和水果之選購和保鮮方法，俾能在日常生活中應用。

三、教學進度(星期?，第?~?節)

週次	日期	主題 / 活動	參考章節 / 作業
1	09/18	第一章、緒論	同左
2		第二章、蔬菜和水果品質與鑑定方法 第一節、品質概念	
3		第二章、蔬菜和水果品質與鑑定方法 第二節、品質要素	
4		第二章、蔬菜和水果品質與鑑定方法 第三節、蔬菜和水果品質鑑定方法	
5		第三章、蔬菜和水果重要成分與變化 第一節、蔬菜和水果重要化學成分	
6		第三章、蔬菜和水果重要成分與變化 第二節、蔬菜和水果採收後成分之變化 第三節、蔬菜和水果之營養價值	
7		第四章、蔬菜和水果成熟度 第一節、成熟度的定義	
8		第四章、蔬菜和水果成熟度 第二節、判斷方法	
9		期中考週	
10		第五章、蔬菜和水果之採收與運輸 第一節、採收方法	
11		第五章、蔬菜和水果之採收與運輸 第二節、集貨作業	
12		第六章、蔬菜和水果之保鮮原理和方法 第一節、考慮因素 第二節、貯藏環境	

13	第六章、蔬菜和水果之保鮮原理和方法 第三節、貯藏方法 第四節、腐損原因與減少方法
14	第七章、蔬菜和水果之選購與保鮮 第一節、柑果類 第二節、熱帶水果 第三節、瓜果類
15	第七章、蔬菜和水果之選購與保鮮 第四節、溫帶水果 第五節、茄果類
16	第七章、蔬菜和水果之選購與保鮮 第六節、葉菜類 第七節、花菜類
17	第七章、蔬菜和水果之選購與保鮮 第八節、根莖菜 第九節、蕈類與雜類蔬菜
18	期末考週

四、教學評量：

由上課學習態度及平時測驗（30%），期中考（30%）和期末考（40%）為學期成績。

五、參考書目：

1. Postharvest: Introduction to the Physiology and Handling of Fruit, Vegetable and Ornamentals. 1998. R. Wills et. al.

National Chiayi University Syllabus
Department of _____, Spring Semester,
Academic Year 2007

Course: Handling and purchase of fruits and vegetables	Credit:	Hours:
Class:	<input type="checkbox"/> Required, <input type="checkbox"/> Elective	
Instructor: Lee Tang Cha	E-mail:	
Office:	Office Hours:	

I. Course Description: This class begins with basic information about the quality of fruits and vegetables, then summarises key information about their biochemistry, respiration and physiology. Technologies that are adjuncts to temperature management, including cold storage, controlled and modified atmosphere storage, controlled ripening and package systems are discussed. Also outlined in some detail are the purchase of fruits and vegetables. This class should be a useful resource for discerning consumers.

II. Teaching Objectives: This class begins with basic information about the quality of fruits and vegetables, then summarises key information about their biochemistry, respiration and physiology. Technologies that are adjuncts to temperature management, including cold storage, controlled and modified atmosphere storage, controlled ripening and package systems are discussed. Also outlined in some detail are the purchase of fruits and vegetables. This class should be a useful resource for discerning consumers.

III. Class Schedule(~day, periods?~?)

Week	Date	Topic/Activity	Reading/Assignment
1	09/18	Introduction	
2		Evaluation of quality	
3		Evaluation of quality	
4		Evaluation of quality	
5		Composition, physiology and biochemistry	
6		Composition, physiology and biochemistry	
7		Maturity	
8		Maturity	

9

10 harvest

11 harvest

12 preparation for market

13 preparation for market

14 technology of storage

15 technology of storage

16 purchase and preservation of fruits and
vegetables

17 purchase and preservation of fruits and
vegetables

18

IV. Evaluation :

V. References :

1. Postharvest : Introduction to the Physiology and Handling of Fruit, Vegetable and
Ornamentals. 1998. R. Wills et.al.

Single space , Times New Roman , 12 pt.