

100-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	食品加工工程特論	科目序號 / 代號	2724 / BTR5013
開課系所	生物產業科技學系碩士班	學制 / 班級	研究所碩士班1年1班
任課教師	王維麒	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(四)345 / H542	授課語言別	中文

課程簡介

食品物理性質，流體流動，分離純化






課程大綱

見課程綱要

基本能力或先修課程

微積分、食品加工、食品工程、物理化學

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  應用生物科技相關知識解決問題並提升研究能力
 使用圖書資訊、網路資源及資料檢索能力
-  閱讀專業英文期刊文獻與資料能力
-  生物科技相關領域之專業知識整合能力
 使用專業儀器設備於研究工作之能力
-  數據分析、綜合討論及論文撰述能力
-  溝通、協調及團隊合作之能力

教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
應用生物科技相關知識解決問題並提升研究能力	20%	以所學的專業知識應用在研究工作的執行	講述法 校外參訪 學生上台報告	期末考: 50% 作業: 10% 課程參與度: 10% 口頭報告: 30%	加總: 100	20

閱讀專業英文期刊文獻與資料能力	20%	具備閱讀英文期刊與專業領域資料之能力，並能運用在研究工作的執行	講述法 校外參訪 學生上台報告	期末考: 50% 作業: 10% 課程參與度: 10% 口頭報告: 30%	加總: 100	20
生物科技相關領域之專業知識整合能力	20%	實驗之設計、規劃、整合與執行	講述法 校外參訪 學生上台報告	期末考: 50% 作業: 10% 課程參與度: 10% 口頭報告: 30%	加總: 100	20
數據分析、綜合討論及論文撰述能力	20%	具備數據整理與統計分析能力，以完成計畫與論文，並將成果發表於研討會或期刊	講述法 校外參訪 學生上台報告	期末考: 50% 作業: 10% 課程參與度: 10% 口頭報告: 30%	加總: 100	20
溝通、協調及團隊合作之能力	20%	在團隊組織中，具備傾聽、瞭解、尊重與表達能力，以達成雙向溝通進而解決問題	講述法 校外參訪 學生上台報告	期末考: 50% 作業: 10% 課程參與度: 10% 口頭報告: 30%	加總: 100	20

成績稽核

期末考: 50%
 口頭報告: 30%
 作業: 10%
 課程參與度: 10%

教科書(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
Fundamentals of Food Process Engineering	R.T. Toledo			2002

參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
----	----	----	-----	-----

無參考教材及專業期刊導讀

上課進度

週次	教學內容	分配時數(%)				
		講授	示範	習作	實驗	其他
1	熱傳學 一	100				
2	熱傳學 二	100				
3	熱傳學 三	100				
4	質能平衡 一	100				
5	質能平衡 二	100				
6	流體與流動 一	100				

7	流體與流動 二	100	
8	熱處理計算 一	100	
9	熱處理計算 二	100	
10	冷凍與冷藏	100	
11	脫水與乾燥	100	
12	濃縮與蒸發 一	100	
13	濃縮與蒸發 二	100	
14	分離與純化 一	100	
15	分離與純化 二	100	
16	口頭報告	0	100
17	口頭報告	0	100
18	期末考	0	100
