

101-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

| | | | |
|-----------|---------------|------------|----------------|
| 課程名稱 | 食品檢驗 | 科目序號 / 代號 | 3113 / BTI4031 |
| 開課系所 | 生物產業科技學系 | 學制 / 班級 | 大學日間部4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 | 畢業班 |
| 上課時段 / 地點 | (六)567 / P201 | 授課語言別 | 中文 |

課程簡介

本課程為食品檢驗分析學位學程課程，由業師上課，旨在增進學生專業，考取證照。

課程大綱


見課程進度

基本能力或先修課程

無

課程與系所基本素養及核心能力之關連

生物與基礎科學知識

 專業知識與技能

創新思考與解決問題能力

規劃與分析能力

基礎英語能力

經營管理知識與人文素養

持續學習新知能力

人際溝通與團隊合作能力

服務學習與社會關懷能力

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 】 |
|--------|--------------|------------------|------|---------------|---------------------|---------------------------|
|--------|--------------|------------------|------|---------------|---------------------|---------------------------|

| | | | | | | |
|---------|------|------------------------|---------------------------------------|---|---------|-----|
| 專業知識與技能 | 100% | 應用所學專業知識與技能，並延伸至實務應用領域 | 講述法 小組討論 個案討論 小組合作 學生上台報告 | 分組報告: 30% 課程參與度: 20% 口頭報告: 30% 上課筆記: 20% | 加總: 100 | 100 |
|---------|------|------------------------|---------------------------------------|---|---------|-----|

成績稽核

口頭報告: 30%
分組報告: 30%
上課筆記: 20%
課程參與度: 20%

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 |
|--------|----|----|-----|-----|
| 無參考教科書 | | | | |

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 |
|------|---------|----|-----|-----|
| 自編教材 | 王憲仁、張兆凱 | | | 0 |

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 | 酸價、皂化價 | 100 | | | | |
| 2 | 酸價、皂化價 | 100 | | | | |
| 3 | 重金屬 | 100 | | | | |
| 4 | 重金屬 | 100 | | | | |
| 5 | 防腐劑 | 100 | | | | |
| 6 | 防腐劑 | 100 | | | | |
| 7 | 醇類、脂類 | 100 | | | | |
| 8 | 醇類、脂類 | 100 | | | | |
| 9 | 去除自由基力、酚類 | 100 | | | | |
| 10 | 去除自由基力、酚類 | 100 | | | | |
| 11 | 總抗氧化力 | 100 | | | | |
| 12 | 總抗氧化力 | 100 | | | | |
| 13 | 總生菌數 | 100 | | | | |
| 14 | 大腸桿菌、乳酸菌、酵母菌、沙門氏菌、金黃色葡萄球菌 | 100 | | | | |
| 15 | 大腸桿菌、乳酸菌、酵母菌、沙門氏菌、金黃色葡萄球菌 | 100 | | | | |
| 16 | 大腸桿菌、乳酸菌、酵母菌、沙門氏菌、金黃色葡萄球菌 | 100 | | | | |
| 17 | 大腸桿菌、乳酸菌、酵母菌、沙門氏菌、金黃色葡萄球菌 | 100 | | | | |

