

101-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	食品成份分析	科目序號 / 代號	3114 / BTI4030
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)234 / 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: 15% 期末考: 50% 課程參與度: 15% 上課筆記: 20%	加總: 100	100
---------	------	------------------------	---------------------------------------	--	---------	-----

成績稽核

期末考: 50%
上課筆記: 20%
分組報告: 15%
課程參與度: 15%

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	王俊淇			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	水分、灰分、粗脂肪	100				
2	水分、灰分、粗脂肪	100				
3	粗蛋白質、粗纖維、膳食纖維	100				
4	粗蛋白質、粗纖維、膳食纖維	100				
5	總醣、還原醣、澱粉	100				
6	總醣、還原醣、澱粉	100				
7	油脂酸價、油脂過氧化價	100				
8	油脂酸價、油脂過氧化價	100				
9	脂肪酸、反式脂肪酸、飽和脂肪酸	100				
10	脂肪酸、反式脂肪酸、飽和脂肪酸	100				
11	脂肪酸、反式脂肪酸、飽和脂肪酸	100				
12	脂肪酸、反式脂肪酸、飽和脂肪酸	100				
13	總氮、水解氨基酸	100				
14	總氮、水解氨基酸	100				
15	有機酸	100				
16	有機酸	100				
17	礦物質	100				

