

101-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	食品結構	科目序號 / 代號	3115 / BTI4029
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	(五)ABC / 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	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 40% 助教觀察紀錄: 10% 上課筆記: 10%	加總: 100	100
---------	------	------------------------	---------------------------------------	---	---------	-----

成績稽核

課程參與度: 40%
 期中考: 20%
 期末考: 20%
 上課筆記: 10%
 助教觀察紀錄: 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
業師自編教材	邱文仲			0

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	食品結構導論	100				
2	比重與密度	100				
3	熱傳與質傳	100				
4	熱傳與質傳	100				
5	熱傳與質傳	100				
6	食品熱性質	100				
7	食品熱性質	100				
8	食品熱性質	100				
9	食品流變性質	100				
10	食品流變性質	100				
11	食品流變性質	100				
12	食品之水分	100				
13	食品之水分	100				
14	酸鹼度	100				
15	酸鹼度	100				
16	孔隙度	100				

17	電導度	100
18	固液比	100
