

102-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	科技創新與產業發展歷程J1	科目序號 / 代號	3224 / CDC6942
開課系所	共同教學中心	學制 / 班級	大學日間部6年2班
任課教師	謝玉玲	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 2	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(三)56 / H566	授課語言別	中文

課程簡介

分析了我國食品產業的業態，根據食品產業創新的四個層面即基礎研究與學科建設、前沿研發與技術創新、集成示範與成果轉化、企業創新與產業（商業）模式，抓住食品全產業鏈中營養健康與產品設計、加工技術與裝備、質量安全和物流與服務四個關鍵環節





課程大綱

《食品產業科技創新發展戰略》集科學性、實用性、操作性于一體，既可為國家有關部門、相關企業和研究機構提供決策依據，又可作為高等院校食品專業的教學參考，也為公眾了解我國食品產業科技創新狀況提供了一份客觀的報告。

基本能力或先修課程

產品，科技，創新

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  基礎能力
-  專業能力
-  實踐能力
-  團隊合作
-  主動學習
-  創意創新
-  國際視野
-  專業倫理
-  領導管理
-  信心毅力
-  人文素養

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 】
基礎能力	20%		講述法 小組討論 專題報告	期中考: 25% 期末考: 40% 作業: 15% 課堂討論: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	20
專業能力	10%		講述法 小組討論 專題報告	期中考: 25% 期末考: 40% 作業: 15% 課堂討論: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	10
實踐能力	10%		講述法 小組討論 專題報告	期中考: 25% 期末考: 40% 作業: 15% 課堂討論: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	10
團隊合作	20%		講述法 小組討論 專題報告	期中考: 25% 期末考: 40% 作業: 15% 課堂討論: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	20
主動學習	10%		講述法 小組討論 專題報告	期中考: 25% 期末考: 40% 作業: 15% 課堂討論: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	10
創意創新	10%		講述法 小組討論 專題報告	期中考: 25% 期末考: 40% 作業: 15% 課堂討論: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	10
信心毅力	10%		講述法 小組討論 專題報告	期中考: 25% 期末考: 40% 作業: 15% 課堂討論: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	10

人文素養	10%	講述法 小組討論 專題報告	期中考: 25% 期末考: 40% 作業: 15% 課堂討論: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	10
------	-----	---------------------	---	---------	----

成績稽核

期末考: 40%
 期中考: 25%
 作業: 15%
 書面報告: 10%
 課堂討論: 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
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
食品產業科技創新發展戰略	賈敬敦			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	導言 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	40	20	20	0	20
2	戰略環境分析	40	20	20	0	20
3	發展現狀	40	20	20	0	20
4	戰略需求	40	20	20	0	20
5	發展規劃	40	20	20	0	20
6	戰略布局	40	20	20	0	20
7	保障措施	40	20	20	0	20
8	政策建議	40	20	20	0	20
9	期中考	40	20	20	0	20
10	食品營養健康與產品設計	40	20	20	0	20
11	食品加工與裝備	40	20	20	0	20
12	食品質量與安全控制	40	20	20	0	20
13	食品物流與服務業科技創新能力及發展戰略	40	20	20	0	20
14	食品企業科技創新能力評價指標體系構建	40	20	20	0	20
15	我國食品產業的發展與科技創新需求	40	20	20	0	20
16	國內外大型食品公司典型案例分析	40	20	20	0	20

17	科技創新與產業發展歷程心得	40	20	20	0	20
18	期末考	40	20	20	0	20
