

103-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料

課程名稱	產業實習(一)	科目序號/代號	0591 /BTI4092
必選修/學分數	選修 /1	上課時段/地點	(日)12 /Z149
授課語言別	n.a.	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	蔡明勳 / 專任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	大學日間部 / 生物產業科技學系 /3年1班		

課程簡介與目標

- 一、透過實習過程協助學生將理論與實務知識結合，參與產、官、學、研界之運作，以了解生技產業之研發、製造、管理、規章等知識及現況，增進未來就業能力與機會。
- 二、培養學生獨立自主、團隊合作之精神，並建立良好人際關係，累積就業基本知能。








課程大綱

實習期間應恪守實習單位之紀律與規定，準時上、下班，不得無故遲到早退。請假者，須依實習單位之規定辦理。

基本能力或先修課程

- 一、學生可依自己興趣選擇適合之實習單位。
- 二、學生操行成績須達七十五分(含)以上。
- 三、若有學業或其它要求，依實習單位規定辦理。

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  生物與化學基礎科學知識，並培養開發生技產品與行銷能力
-  食品科技基本原理與應用技術
-  機能性食品與食品加工技術
-  生物科技所用材料與生物細胞模式之能力
-  強化細胞組織培養、生物醫學專業知識與技能
-  化妝品原料開發及研究
-  化妝品生產及檢驗分析

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 】
生物與化學基礎科學知識，並培養開發生技產品與行銷能力	40	具備生物與化學基礎科學知識 擁有生技產品開發與行銷能力 認識生物智財等相關法規			加總: 0	0
食品科技基本原理與應用技術	10	具備食品加工與衛生安全品質管理之基本能力			加總: 0	0
機能性食品與食品加工技術	10	熟習機能性食品研發、功效評估與成分分析能力 熟習食品加工新技術之應用			加總: 0	0
生物科技所用材料與生物細胞模式之能力	10	擁有生物科技產品所用材料與細胞之鑑別與應用能力			加總: 0	0
強化細胞組織培養、生物醫學專業知識與技能	10	利用動、植物或微生物細胞開發生技產品之能力			加總: 0	0
化妝品原料開發及研究	10	具備利用生物科技開發美容產品之原料能力			加總: 0	0
化妝品生產及檢驗分析	10	具備化妝品配方設計、調配、檢驗分析及應用之能力			加總: 0	0

成績稽核

無

書籍類別 (尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書籍類別

書名

作者

尚無教材資料

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		