

103-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料

課程名稱	新產品開發及實習(二)	科目序號/代號	2851 /BT14039
必選修/學分數	選修 /2	上課時段/地點	(二)56 /H546
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	楊志堅 / 兼任	畢業班/非畢業班	畢業班
學制/系所/年班	大學日間部 / 生物產業科技學系 / 4年1班		

課程簡介與目標

本課程為一綜合型課程，涵蓋生科產業之基本知識，包含生物科技、食品加工與相關產品開發應用，並包含職場之基本觀念、財務管理與行銷企劃，更包含團隊工作與溝通，簡報技巧與時間管理之跨領域學習。




課程大綱

1. 生物科技與食品加工之應用
2. 基本財務與行銷管理概念
3. 新創規劃與分析能力
4. 實務與校外參訪

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	小組討論 個案討論 小組合作 專題報告	分組報告: 30% 課堂討論: 30% 課程參與度: 30% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	40
食品科技基本原 理與應用技術	30	具備食品加工與衛生安 全品質管理之基本能力	講述法 小組討論 小組合作	分組報告: 30% 課堂討論: 30% 課程參與度: 30% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	30
機能性食品與食 品加工技術	30	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	講述法 小組討論 小組合作	分組報告: 30% 課堂討論: 30% 課程參與度: 30% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	30

成績稽核

分組報告: 30%
課程參與度: 30%
課堂討論: 30%
小組合作狀況: 10%

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
參考教材及專業期刊導讀	思考的脈絡	蕭瑞麟

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	課程簡介 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	講述法
2	履歷表	講述法
3	設計思考	講述法
4	年菜開發	講述法、 小組討論、 個案討論、 小組合作、 專題報告

5	年菜開發	講述法、小組討論、個案討論、小組合作、專題報告
6	年菜開發	講述法、小組討論、個案討論、小組合作、專題報告
7	期中考週	講述法、小組討論、個案討論、小組合作
8	機能性產品開發	講述法、小組討論、個案討論、小組合作
9	機能性食品開發	講述法、小組討論、個案討論、小組合作
10	策展規劃	講述法、小組討論、個案討論、小組合作
11	食品展規劃	講述法、小組討論、個案討論、小組合作
12	食品展規劃	講述法、小組討論、個案討論、小組合作
13	說故事的技巧	講述法
14	在地小旅行	講述法、小組討論、個案討論、小組合作
15	在地小旅行	講述法、小組討論、個案討論、小組合作
16	在地小旅行	講述法、小組討論、個案討論、小組合作
17	在地小旅行	專題報告
18	期末報告	講述法、小組討論、個案討論、小組合作、專題報告