# 97-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊						
課程名稱	高等食品研究法	科目序號 / 代號	1928 / BDR5044			
開課系所	生物產業科技學系博士班	學制/班級	研究所博士班1年1班			
任課教師	柯文慶	專兼任別	專任			
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班			
上課時段 / 地點	( <u>_</u> )ABC / H545	授課語言別	中文			

Acres of the	_	_	•
課程	- 12	<b>13</b> .	$\sim$
		L= M	
	- 118	=	_

無

### 課程大綱

## 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

生物科技相關領域之專業知識整合與運用能力

規劃、執行、領導及管理專案研究能力

獨立思考、創新研究及論文撰寫與專業發表能力

專業倫理、溝通協調、團隊合作能力

參與各項國際學術交流活動能力

前瞻生物科技領域新興問題及創新思考能力

發現、分析及解決問題能力

### 成績稽核

<b>カレイリ ニュノナケ ニテケロ まま ロル マケ ユサ</b>	소속 다리 그는 비슨 수나 소시 그는	
教科書(尊重智慧財產權		勿非法影印他人著作)
郑介有  异半目忌以作惟	, 68/17 11 //////// 13 ,	- グノコトノム 泉ンレリ 川さノ入 イヨ IFノ

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

無參考教材及專業期刊導讀

上課進度		分配時	分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他	
1	課程簡介	100					
2	學術研究與成果發表要領	100					
3	食品加工基本技術(1/3)	100					
4	食品加工基本技術(2/3)	100					
5	食品加工基本技術(3/3)	100					
6	食品加工新技術(1/3)	100					
7	食品加工新技術(2/3)	100					
8	食品加工新技術(3/3)	100					
9	期中考			100			
10	特別宣稱之食品例(有機食品)	100					
11	特別宣稱之食品例(基改食品)	100					
12	特別宣稱之食品例(機能性食品)	100					
13	研發人員應具備素養	100					
14	業界新產品研發之思維與方法	100					
15	綜合討論與發表(1/3)			100			
16	綜合討論與發表(2/3)			100			
17	綜合討論與發表(3/3)			100			
18	期末考			100			