

成績稽核

基本資訊
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
開課系所	生物產業科技學系	無參考教科書	學期/班級	入學日間部3年2班
任課教師	王維麒	專兼任別	專任	

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				

課程簡介

上課進度		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	課程大綱	100				
3	產生劣變之關鍵因子	100				
4	見課程大綱	100				
5	CA/MA	100				
6	蔬果	100				
7	蔬果	100				
8	基本能力或先修課程	100				
9	肉品、食品加工	100				
10	食物學原理、雞蛋、牛乳等	100				
11	冷凍及冷藏（一）	100				
12	課程與系所基本素養及核心能力之關連	100				
13	冷凍及冷藏（二）	100				
14	期中考					100
15	食品中水分之角色	100				
16	教學計畫表	100				
17	脫水乾燥之定義與形態	100				
18	系所核心能力	100				
19	水活性	100				
20	熱風乾燥	100				
21	噴霧乾燥	100				
22	冷凍乾燥	100				
23	無此教學計畫表	100				
24	加熱滅菌（一）	100				
25	加熱滅菌（二）	100				
26	訊!					

