

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	學利班級	入學日間部4年1班
任課教師	柯文慶	專兼任別	兼任	

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
3.	選定易懂之科技產品之定義、範圍與發展、化妝品、生物肥料)進行加工實作，使學生熟習原理應用與操作要領。製麩原理與黑豆之製麩(蔭油釀造)	20	20	60		
3.	達成培養專業基礎與應用能力初階人才的教育目標。	20	20	60		
4	堆肥之製造與鼠麩草之栽種	20	20	60		
5	精油與香皂之製造	20	20	60		
6	瓶裝百香果漿之製造	20	20	60		
7.	生技產品：定義、範圍與發展	20	20	60		
8.	一般食品與機能性食品：罐裝百草茶之製造；養生冰品之製造；香草豆花之製造；烘焙(糖果、餅乾)製品之製造；魚肉煉製品之製造、百香果漿之製造	20	20	60		
9	期中考					100
10	發酵製品：黑豆之製麩與蔭油釀造；米酒之釀造與調配養生藥酒；乳酸菌之培養與乳酸飲料；米之製麩	20	20	60		
11	胡蘿蔔之組織培養與味醂之製造；食醋之製造	20	20	60		
12	化妝品：精油之製造；香皂之製造	20	20	60		
13	冷凍原理與養生冰品之製造	20	20	60		
14	植物蛋白凝膠原理與香草豆花之製造	20	20	60		
15	基本能力或必修課程	20	20	60		
16	食醋之製造	20	20	60		
17	學生報告與討論(實習產品發表會)	20		80		
18	期末考					100

課程與系所基本素養及核心能力之關連

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】
--------	--------------	--------------	------	---------------	---------------------	-----------------------

無此教學
計畫表資
訊!

