

99-2 大葉大學 完整版課綱 - 上課進度

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	罐製、低溫貯藏、脫水	80		20		
2	發酵、糖藏與鹽藏、煙燻	80		20		
3	菌種保存技術	100				
4	保鮮技術：冰溫貯藏、部分凍結、高壓誘導靜電	80		20		
5	保鮮技術：高壓加工	80		20		
6	膜技術	100				
7	學生報告與討論	20		80		
8	學生報告與討論	20		80		
9	期中考					100
10	微粒化技術	100				
11	麴酸與有機醬油發酵技術	80		20		
12	酵素固定化、生物反應器、基因改造	100				
13	植物工場、堆肥發酵	80		20		
14	超臨界氣體萃取技術	100				
15	真空技術	100				
16	學生報告與討論	20		80		
17	學生報告與討論	20		80		
18	期末考					100

