

國立金門大學

教學綱要

部別：日間部學士班

114學年度第2學期

列印日期：2026/01/26

科目名稱：專題實務(二) (Directed Practice II) 開課班級：食品三 學 分：1.0 授課時數：1.0
授課教師：李欣玫 必選修：選修

1. 教學目標

培育學生結合理論與實務的能力，幫助學生經由應用理論與參與實作完成專題報告，以展現其在校綜合學習成果。強化學生課程學習統整能力。・ 培養學生團隊合作分工之能力。・ 建立學生文書處理、成果展示、口頭報告與表達之能力。・ 提升學生問題解決、團隊創新、實務整合之能力。學習成效(核心能力指標) 1. 食品相關可利用生物資源調查及應用基礎。10% 2. 食品專業基礎能力。30% 3. 食品化學、食品加工及食品微生物等產業生產及研發能力。30% 4. 食品分析檢驗及微生物技術檢驗能力。15% 5. 食品專業整合能力。15%

2. 教學綱要

專題製作簡介、分組、確定主題、文獻蒐集、資料蒐集、成品製作、成品或服務等相關成果展示、書面報告製作、書面報告呈現、口頭報告與表達等。

3. 教科書

書名：自製講義

1 出版日期：年 月

作者： 出版社： 版本：

4. 參考書

1 書名：自製講義 出版日期：年 月

作者： 出版社： 版本：

※請遵守智慧財產權觀念，依著作權法規定，教科書及教材不得非法影印與使用盜版軟體。

5. 教學進度表

週次	日期	內容	備註
1	2026/02/22—2026/02/28	課程介紹、分組	
2	2026/03/01—2026/03/07	專題討論	
3	2026/03/08—2026/03/14	專題架構、實驗方法	
4	2026/03/15—2026/03/21	轉題製作練習	
5	2026/03/22—2026/03/28	專題製作討論	
6	2026/03/29—2026/04/04	專題製作-演練	
7	2026/04/05—2026/04/11	專題製作-產品製作	
8	2026/04/12—2026/04/18	專題製作-分析試驗	
9	2026/04/19—2026/04/25	專題製作-分析試驗	
10	2026/04/26—2026/05/02	專題製作-分組討論	
11	2026/05/03—2026/05/09	專題製作-分組討論	
12	2026/05/10—2026/05/16	專題製作-成果報告演練	
13	2026/05/17—2026/05/23	專題製作-修改試驗	
14	2026/05/24—2026/05/30	專題製作-成果製作	
15	2026/05/31—2026/06/06	專題製作-成果製作	
16	2026/06/07—2026/06/13	專題製作	
17	2026/06/14—2026/06/20	專題成果報告	
18	2026/06/21—2026/06/27	期末報告	

6. 成績評定及課堂要求

出席率50% 期末報告30% 口頭報告20%

8.永續發展目標(SDGs)：SDG3 健康與福祉

9.大學社會責任(USR)關聯性：中