

[回上一頁](#)

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：楊楷民 必選修：選修

1. 教學目標

主要訓練學生如何具備基本之獨立研究能力。對於各種研究題材的靈敏度、合理的實驗設計與實驗操作及結果的發表。(一)、知識：學習較新食品科學論文的內容。(二)、技能：運用科學知識解決問題的能力。(三)、態度：強化自我學習的能力及主動積極的態度。(四)、其他：培養解決問題的能力。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

課程訓練內容包括選定研究題目、搜尋相關文獻、設定實驗架構、實驗驗證及結果整理與口頭發表，使學生在研究能力的訓練上能有所收獲。

3. 教科書

書名：自編教材

2 出版日期：年月

作者：食品系教師 出版社：金大食品系 版本：

無參考書資料。

※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	研究方向說明及實驗分組	線上教學；上課前會把google meet 上課網址公佈在數位教學平台
2	2026/03/01—2026/03/07	研究題目確立	線上教學；上課前會把google meet 上課網址公佈在數位教學平台
3	2026/03/08—2026/03/14	資料收集1	
4	2026/03/15—2026/03/21	資料收集2	
5	2026/03/22—2026/03/28	文獻彙整1	
6	2026/03/29—2026/04/04	文獻彙整2	
7	2026/04/05—2026/04/11	實驗設計1	
8	2026/04/12—2026/04/18	實驗設計2	
9	2026/04/19—2026/04/25	方法撰寫1	
10	2026/04/26—2026/05/02	方法撰寫2	
11	2026/05/03—2026/05/09	實驗操作與討論1	
12	2026/05/10—2026/05/16	實驗操作與討論2	
13	2026/05/17—2026/05/23	實驗操作與討論3	
14	2026/05/24—2026/05/30	實驗操作與討論4	
15	2026/05/31—2026/06/06	實驗操作與討論5	
16	2026/06/07—2026/06/13	實驗操作與討論6	
17	2026/06/14—2026/06/20	分組討論	彈性教學
18	2026/06/21—2026/06/27	成果展現	彈性教學

6. 成績評定及課堂要求

期中報告 30%、上台報告 30%、 上課態度 40%

依教師要求

無

8. 永續發展目標(SDGs)：SDG4 優質教育、SDG17 多元夥伴關係

9. 大學社會責任(USR)關聯性：低