

國立中興大學教學大綱

課程名稱 (course name)	(中) 食品包裝與櫥架保藏				
	(Eng.) Food Packaging and Shelf Life				
開課單位 (offering dept.)	食生系				
課程類別 (course type)	選修	學分 (credits)	3	授課教師 (teacher)	傅以中
選課單位 (department)	食生系三年級	授課語言 (language)	中文	開課學期 (semester)	下學期
課程簡述 (course description)	給予學生在食品包裝及櫥架保藏的認識				
先修課程名稱 (prerequisites)					
課程目標 (course objectives)	將學生所學之食品加工與食品包裝相結合及提供櫥架保藏的設計				
課程目標與核心能力關聯配比(%) (relevance of course objectives and core learning outcomes)			課程目標之教學方法與評量方法 (teaching and assessment methods for course objectives)		
核心能力	配比(%)	教學方法		評量方法	
運用及整合食品暨應用生物科技領域之專業知識及能力	70	☐ 專題探討/製作 ☐ 網路/遠距教學 ☐ 參訪 ☐ 習作 ☐ 討論 ☐ 實習 ☐ 其他 ☒ 講授		☐ 書面報告 ☐ 出席狀況 ☐ 口頭報告 ☒ 作業 ☐ 作品 ☒ 測驗 ☐ 實作 ☐ 其他	
瞭解食品暨應用生物科技相關從業人員之專業實務	10				
認識食品暨應用生物科技對全球科技發展的影響	10				
溝通協調與團隊合作之精神	10				
授課內容 (單元名稱與內容、習作/考試進度、備註) (course content and homework/tests schedule)					
1.食品加工包裝技術總論 2.塑膠包裝容器之特性、質材及種類 3.利樂包之介紹 4.塑膠包裝容器之製造 5.MAP & CAP 6.Barrier Design & Permeability 7.Shelf Life					

學習評量方式 (evaluation)
三學分 /作業及考試
課程教材（教師個人網址請列在本校內之網址） (teaching aids & teacher's website)
自編教材
課程輔導時間 (office hours)
Friday 下午 1:00 ~ 4:00

請遵守智慧財產權，不得非法影印他人著作。