



六、教學進度(Syllabi)

2009/11/16 期中考—筆試  
2009/11/23 肉類加工—香腸製作  
2009/11/30 標籤設計與營養成分標示製作  
2009/12/7 酒類加工—米酒製作  
2009/12/14 蛋類加工—鹹蛋製作  
2009/12/21 蔬菜加工—韓國泡菜與台式泡菜  
2009/12/28 水果加工—柑橘果醬製作  
2010/1/4 罐頭製作—花生麵筋罐頭  
2010/1/11 綜合討論與報告  
2010/1/18 實驗口試

七、評量方式(Evaluation)

平時成績(成品評比、出席率、上課態度) 40% 實驗報告 30% 筆試與口試成績 30%

八、講義位址(<http://>)

九、教育目標

重新查詢