

100-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	機能性生物製品	科目序號 / 代號	1793 / BTR5012
開課系所	生物產業科技學系碩士班	學制 / 班級	研究所碩士班1年1班
任課教師	陳明造	專兼任別	兼任
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(五)ABC / H546	授課語言別	中文

課程簡介

內容包括能性生物製品的市場、生產、應用範圍及展望
提出最新產品的研究成果討論






課程大綱

1. 酵素應用4. 健康醋
2. 輔酶Q10
3. 綠藻
4. 胡蘿蔔素
5. 胺基酸應用
6. 膠原蛋白
7. 葉黃素
8. 幾丁聚糖
9. 藍莓
10. 銀杏葉
11. 寡糖
12. 胜肽應用
13. 乳酸菌應用
14. 菇菌類

基本能力或先修課程

生物化學

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  應用生物科技相關知識解決問題並提升研究能力
-  使用圖書資訊、網路資源及資料檢索能力
-  閱讀專業英文期刊文獻與資料能力
-  生物科技相關領域之專業知識整合能力
-  使用專業儀器設備於研究工作之能力

教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
應用生物科技相關知識解決問題並提升研究能力	20%	以所學的專業知識應用在研究工作的執行	講述法 學生上台報告	期中考: 40% 期末考: 40% 課程參與度: 20%	加總: 100	20
使用圖書資訊、網路資源及資料檢索能力	20%	了解相關專業領域資訊網路檢索平台並實際運用操作	講述法 學生上台報告	期中考: 40% 期末考: 40% 課程參與度: 20%	加總: 100	20
閱讀專業英文期刊文獻與資料能力	20%	具備閱讀英文期刊與專業領域資料之能力，並能運用在研究工作的執行	講述法 學生上台報告	期中考: 40% 期末考: 40% 課程參與度: 20%	加總: 100	20
生物科技相關領域之專業知識整合能力	10%	實驗之設計、規劃、整合與執行	講述法 學生上台報告	期中考: 40% 期末考: 40% 課程參與度: 20%	加總: 100	10
使用專業儀器設備於研究工作之能力	10%	了解並熟悉操作專業儀器之能力，並能運用在研究工作的執行	講述法 學生上台報告	期中考: 40% 期末考: 40% 課程參與度: 20%	加總: 100	10
數據分析、綜合討論及論文撰述能力	10%	具備數據整理與統計分析能力，以完成計畫與論文，並將成果發表於研討會或期刊	講述法 學生上台報告	期中考: 40% 期末考: 40% 課程參與度: 20%	加總: 100	10
溝通、協調及團隊合作之能力	10%	在團隊組織中，具備傾聽、瞭解、尊重與表達能力，以達成雙向溝通進而解決問題	講述法 學生上台報告	期中考: 40% 期末考: 40% 課程參與度: 20%	加總: 100	10

成績稽核

期中考: 40%

期末考: 40%

課程參與度: 20%

教科書(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
機能性食品科學	陳明造			0

參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
----	----	----	-----	-----

無參考教材及專業期刊導讀

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	人體生理與健康問題	100				
2	人體生理與健康問題	100				
3	生長,發育與分化	100				
4	基質代謝:能量平衡	100				
5	活性氧之防禦	100				
6	膳食營養與心血管系統	100				
7	胃腸道生理和機能	100				
8	期中考試	100				
9	老化生理	100				
10	老人食品	100				
11	保健食品之生產加工技術	100				
12	保健食品中之主要機能性成分	100				
13	保健食品之原料-中草藥	100				
14	保健食品之原料-西方香草	100				
15	香藥草與香辛料的機能性與利用	100				
16	香藥草與香辛料的機能性與利用	100				
17	機能性食品:契機與挑戰	100				
18	期末考試	100				