

103-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料

課程名稱	菇類保健產品的開發與生產	科目序號/代號	2022 /BRI4024
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(一)567 /J203
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	梁志欽 / 專任	畢業班/非畢業班	畢業班
學制/系所/年班	大學日間部 / 生物資源學系 /4年1班		

課程簡介與目標

台灣食用菇類每年約有新台幣100億元的產值，如果加上衍生的相關產品如菇類罐頭及菇類保健食品包括膠囊、飲料、錠劑等，每年的營業額約在新台幣200億元左右，為一頗具規模的內銷產業。為了讓同學了解與認識菇類保健產品的開發與生產，特開設本課程。

課程大綱

食藥用菇類是自古以來即是中藥的組成部分。利用藥用和食藥用兼具的菇類作為健康食品的原料，在台灣已成為主流趨勢之一。近年來，大眾對中藥的重視程度日益增加，食藥用菇類做為醫療及保健食品的研究與開發，亦獲得了明顯的重視。本課程借重業界經驗豐富的研究開發人員來授課，期望修習本課程的同學對菇類產品開發量產與行銷有初步的認識與了解。




課程內容簡介：

1. 菇類保健產品簡介
2. 菇類保健產品的開發
3. 菇類保健產品的市場
4. 菇類保健產品的行銷與管理

基本能力或先修課程

微生物學或食品科學

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  具備生命科學之基礎知識
-  具備開發與應用生物資源之基礎知能
-  具備生物多樣性永續利用之基本知能

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 】
具備生命科學之 基礎知識	30	具備記憶與理解生命科 學知識的能力 具備操作生命科學實驗 之能力 具備生命科學研究文獻 之分析理解能力	講述法 校外參訪 專題演講	期中考: 30% 期末考: 30% 作業: 20% 課程參與度: 10% 上課筆記: 10%	加總: 100	30
具備開發與應用 生物資源之基礎 知能	60	具備理解開發與應用生 物資源之基礎知識 具備執行開發與應用生 物資源技術之能力 具備操作生物產業所需 實驗技術之能力	講述法 校外參訪 專題演講	期中考: 30% 期末考: 30% 作業: 20% 課程參與度: 10% 上課筆記: 10%	加總: 100	60
具備生物多樣性 永續利用之基本 知能	10	熟悉本地生物多樣性的 特色及永續利用的價值 熟悉生物多樣性調查方 法與工具的操作及應用 能將生物多樣性知識應 用於保育、旅遊與環 境教育	講述法 校外參訪 專題演講	期中考: 30% 期末考: 30% 作業: 20% 課程參與度: 10% 上課筆記: 10%	加總: 100	10

成績稽核

期中考: 30%
 期末考: 30%
 作業: 20%
 上課筆記: 10%
 課程參與度: 10%

書籍類別 (尊重智慧財產權, 請用正版教科書, 勿非法影印他人著作)

書籍類別	書名	作者
參考教材及專業期刊導讀	依各任課老師安排	依各任課老師安排

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	菇類保健產品簡介 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	講述法
2	菇類保健產品簡介	講述法
3	菇類保健產品的種類與現況	講述法
4	菇類保健產品的市場	講述法
5	菇類保健產品的開發與生產--靈芝	講述法
6	菇類保健產品的開發與生產--樟芝	講述法
7	菇菌保健產品發酵產程	講述法
8	期中考	考試
9	參訪	校外參訪
10	菇菌保健產品發酵產程	講述法
11	菇菌保健產品跨領域的應用	講述法
12	菇類保健產品跨領域的應用	講述法
13	菇類保健產品的開發與生產-樟芝	講述法
14	菇類多醣體製劑的研發與應用	講述法
15	菇類保健產品的開發與生產-樟芝	講述法
16	參訪	講述法
17	菇類保健產品的行銷與管理	講述法
18	期末考	考試