

103-2 大葉大學 選課版課綱

基本資料

課程名稱	食品微生物學(含實驗)	科目序號/代號	2785 /BTI2050
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(四)678 /H563
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	宋祖瑩 / 專任	畢業班/非畢業班	
學制/系所/年班	大學日間部 / 生物產業科技學系 /3年1班		

課程簡介與目標

食品微生物學是食品科學的重要組成部分，它是專門研究與食品有關的微生物的種類、特性以及微生物與食品的相互關係及其生態條件的一門學科。食品微生物學在生物產業中，對保健食品加工和保健食品品質與安全控制具有非常關鍵的作用，具有十分重要的地位。特別是隨著現代生物科技和現代食品工業的迅速發展，微生物對食品科學與工程產生了越來越深刻的影響。食品的腐敗變質和衛生安全一直是食品微生物學的核心部分，抑制食品中微生物生長繁殖的新型防腐劑和先進技術應運而生，已開始應用於食品生產、運輸和保藏中。食品微生物學教學目標主要是培養和造就能將食品微生物學之理論與實務應用在科技創新之高素質人才。





課程大綱


- 1.簡介食品微生物學
- 2.微生物在食品中的分布與影響微生物生長因子
- 3.微生物與食品的變敗之關係
- 4.利用微生物製造食品
- 5.食品中的病原微生物
- 6.食品的保存
- 7.食品微生物的檢測品
- 8.食品中之指標微生物與食品安全管制系統
- 9.IMViC與觸媒實驗
- 10.MPN水質檢測
- 11.大腸桿菌檢測

基本能力或先修課程

修過普通微生物學

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  生物與化學基礎科學知識，並培養開發生技產品與行銷能力
-  食品科技基本原理與應用技術
-  機能性食品與食品加工技術
-  生物科技所用材料與生物細胞模式之能力

 強化細胞組織培養、生物醫學專業知識與技能

化妝品原料開發及研究

化妝品生產及檢驗分析
