

97-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	發酵食品	科目序號 / 代號	0261 / BTI4007
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部2年1班
任課教師	陳明造	專兼任別	兼任
必選修 / 學分數	選修 / 2	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(二)56 / H443	授課語言別	中文

課程簡介

無

課程大綱

基本能力或先修課程

無

課程與系所基本素養及核心能力之關連

生物與基礎科學知識
專業知識與技能
創新思考與解決問題能力
規劃與分析能力
基礎英語能力
經營管理知識與人文素養
持續學習新知能力
人際溝通與團隊合作能力
服務學習與社會關懷能力

成績稽核

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
----	----	----	-----	-----

無參考教科書

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	課程簡介	100				
2	一、 發酵食品的定義	100				
3	二、 發酵微生物的分類與生理特性	100				
4	二、 發酵微生物的分類與生理特性	100				
5	三、 發酵與腐敗	100				
6	三、 發酵與腐敗	100				
7	四、 發酵理論	100				
8	四、 發酵理論	100				
9	四、 發酵理論	100				
10	五、 微生物的酵素	100				
11	五、 微生物的酵素	100				
12	六、 發酵食品微生物的管理	100				
13	六、 發酵食品微生物的管理	100				
14	七、 發酵食品的種類	100				
15	七、 發酵食品的種類	100				
16	八、 各論	100				
17	八、 各論	100				
18	八、 各論	100				