

97-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	發酵學	科目序號 / 代號	1619 / MHI2017
開課系所	藥用植物與保健學系	學制 / 班級	大學日間部2年1班
任課教師	王正仁	專兼任別	專任
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	(一)5 / J307 (四)34 / J307	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

具備基本生物科技知識能力
對於中草藥理論具有基礎的認知
保健產品之行銷與健康保健衛教之能力
以生物技術研發保健產品與品管之能力
藥妝美容產品開發與品管能力
藥妝美容產品市場行銷之能力
具備尊重倫理，人際溝通及團隊合作能力

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	Fermentation overview and sweet fermented rice DIY	75		25		
2	Fermentation overview	100				
3	Fermentation overview, rice vinegar DIY and fruit wine DIY	100				
4	Lactic acid bacteria and their products	100				
5	Cultivation of Microorganisms - 01 and Natto DIY	75		25		
6	Cultivation of Microorganisms - 02	100				
7	Lab Fermentation Equipment	100				
8	期中考	100				
9	Industrial microorganisms	75		25		
10	Industrial Fermentation Technology Part 1	100				
11	Industrial Fermentation Technology Part 2	100				
12	Introduction to specific media	100				
13	Fermented Milks and Tempeh DIY	75		25		
14	Fermented Milks	100				
15	Fermentation of Chinese Medicinal Herbs	100				
16	Solid state fermentation	100				
17	Previous Official Exam Problems about Fermentation	100				