

98-1 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	0755 / BT14007
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 / H564	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	0	0	0	0
2	發酵食品的定義	100	0	0	0	0
3	發酵微生物的分類與生理特性	100	0	0	0	0
4	發酵微生物的分類與生理特性	100	0	0	0	0
5	發酵與腐敗	100	0	0	0	0
6	發酵與腐敗	100	0	0	0	0
7	發酵理論	100	0	0	0	0
8	發酵理論	100	0	0	0	0
9	期中考	0	0	0	0	100
10	微生物的酵素	100	0	0	0	0
11	微生物的酵素	100	0	0	0	0
12	發酵食品微生物的管理	100	0	0	0	0
13	發酵食品微生物的管理	100	0	0	0	0
14	發酵食品的種類	100	0	0	0	0
15	發酵食品的種類	100	0	0	0	0
16	各論	100	0	0	0	0
17	各論	100	0	0	0	0
18	期末考	0	0	0	0	100