

## 99-2 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	0818 / 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)9 / J306 (四)12 / J306	授課語言別	日文

### 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	100		0		
2	Fermentation overview	100		0		
3	Fermentation overview, rice vinegar DIY and fruit wine DIY	100		0		
4	Lactic acid bacteria and their products	100		0		
5	Cultivation of Microorganisms - 01 and Natto DIY	100		0		
6	Cultivation of Microorganisms - 02	100		0		
7	Lab Fermentation Equipment	100		0		
8	<b>期中考</b>	100		0		
9	Industrial microorganisms	100		0		
10	Industrial Fermentation Technology Part 1	100		0		
11	Industrial Fermentation Technology Part 2	100		0		
12	Introduction to specific media	100		0		
13	Fermented Milks and Tempeh DIY	100		0		
14	Fermented Milks	100		0		
15	Fermentation of Chinese Medicinal Herbs	100		0		
16	Solid state fermentation	100		0		
17	Previous Official Exam Problems about Fermentation	100		0		
18	<b>期末考</b>	100		0		