

99-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	食品微生物學	科目序號 / 代號	1570 / MHI1013
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)78 / J307 (三)2 / J307	授課語言別	中文

課程簡介

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

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

對於中草藥理論具有基礎的認知
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

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

週次	教學內容	分配時數(%)				
		講授	示範	習作	實驗	其他
1	(1) Setting the scene (Week 1)					
2	(2) The structure of microorganisms (Week 2)					
3	(3) The naming, classification and identification of microorganisms (Week 3)					
4	(4) Growth of microorganisms and microbial populations (Weeks 4-5)					
5	(4) Growth of microorganisms and microbial populations (Weeks 4-5)					
6	(5) Microbial nutrition and cultivation (Weeks 6-7)					
7	(5) Microbial nutrition and cultivation (Weeks 6-7)					
8	(6) Factors affecting the growth of microorganisms (Weeks 8-9)					
9	Mid-term Exam					
10	(6) Factors affecting the growth of microorganisms (Weeks 8-9)					
11	(8) Food spoilage (Week 10-11)					
12	(8) Food spoilage (Week 10-11)					
13	(9) Food-borne disease and food poisoning (Weeks 12-13)					
14	(9) Food-borne disease and food poisoning (Weeks 12-13)					
15	(10) Fermented foods (Week 14)					
16	(11) Controlling the microbiological quality and safety of foods (Week 15-16)					
17	(11) Controlling the microbiological quality and safety of foods (Week 15-16)					
18	Final Exam					