

97-2 大葉大學 選課版課綱

基本資訊

課程名稱	食品生物技術專論	科目序號 / 代號	1840 / BTR5022
開課系所	生物產業科技學系碩士班	學制 / 班級	研究所碩士班1年2班
任課教師	顏裕鴻	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)ABC / H571	授課語言別	中文

課程簡介

A.生物產業科技學系教育目標：

1. 培養具食品/特用化學品專業基礎之生技產業人才
2. 培養具生化產程專業基礎之生技產業人才
3. 培養具經營管理專業基礎之生技產業人才

B.生物產業科技學系培育之核心能力：

生物產業科技學系畢業學生應具有下列核心能力：

1. 生物產業科技專業基礎能力
2. 生物產業科技專長分組專業能力
3. 生物產業科技跨領域多元化學習能力

本科目課程目標：

- 1.幫助學生了解應用於食品科技上之各種現代生物技術(A1、A2、B1、B2、B3)
- 2.幫助學生了解生物技術應用於食品科技上之優點、特色與要點(A1、A2、B1、B2、B3)
- 3.使學生瞭解生物技術於食品科技上之具體應用與作法(A2、A3、B2、B3)

課程大綱

緒論

基因工程及其在食品工業之應用

基因工程及其在食品工業之應用

酵素工程及其在食品工業之應用

酵素工程及其在食品工業之應用

酵素工程及其在食品工業之應用

酵素工程及其在食品工業之應用

發酵工程及其於食品工業之應用

發酵工程及其於食品工業之應用

發酵工程及其於食品工業之應用

細胞工程及其於食品工業之應用

細胞工程及其於食品工業之應用

生物技術於飲料工業之應用

生物技術於飲料工業之應用

生物感測器及其於食品工業之應用 生物感測器及其於食品工業之應用 生物技術於食品工業廢水處理之應用 生物技術於食品工業廢水處理之應用
--

基本能力或先修課程
普通化學 普通微生物 生物技術概論 食品化學 食品加工