

處理學期(Current Semester)：1092

請尊重智慧財產權，請勿非法影印

1092學期所開設課程『食品微生物學』的課程內容

課程代碼(Course Number)	B3903A54
授課老師(Instructor)	方翠筠(Tsuei-Yun Fang)
中文課名(Chinese Course Title)	食品微生物學
英文課名(English Course Title)	Microbiology of Foods
開課年班(Grade and Class)	3A
選課人數(Quantity)	136
選課類別(Course Type)	必修(Required Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	202,203,204
上課地點(Classroom)	MFS001,MFS001,MFS001
開課系所(Department/Institute Office of Course)	食品科學系食品科學組(Food Science, Division of F
學分(Credit(s))	3
時數(Course Hour(s))	3
人數上限(Maximum Number of Students)	140
人數下限(Minimum Number of Students)	10
開課期別(Course Type)	單學期(semester course)
是否實習	否
備註(Note)	方翠筠老師合上,生物科技組合班上課.

課程綱要

教學目標	中文	培養學生具備食品微生物相關知識與技術,以供其未來至食品業界與相關學術或研究單位,可運用所學執行相關實務工作,並具備分析統合及處理食品微生物相關問題.
Objective	English	無
先修科目	中文	普通微生物學
Pre Course	English	無
教材內容	中文	課程內容包括: (一)食品與微生物的一般性質。(二)食品中微生物數量的計算。(三)與食品相關的微生物。(四)影響食品中微生物生長的因素。(五)食品中微生物的來源。(六)由食品中的微生物所引起的疾病。(七)食品中的衛生與安全性指標微生物。(八)因微生物所引起的食品腐敗。(九)微生物在食品加工中的各種應用。(十)食品中微生物的控制。(十一)經由阻礙生長的方法控制食品中的微生物。(十二)經由殺滅的方法控制食品中的微生物。(十三)管理食品微生物的相關法規與標準。
Outline	English	無
教學方式	中文	整理資料製作power point檔,上課進行解說,並以現場提問方式了解學生接受度訓練學生思考與理解力
Teaching Method	English	無
參考書目	中文	J.M.Jay 2006,Morden Food Microbiology,7th. ed. APAC Publishers, Singapore.(主要)
Reference	English	無
教學進度	中文	1.分類;食品中重要微生物及其特性與角色(I);2.食品中重要微生物及其特性與角色(II);3.影響微生物生長因子(I);4.影響微生物生長因子(II);5.肉品,加工肉品與水產品腐敗;6.發酵乳品與非發酵乳品腐敗;7.取樣及傳統微生物分析;8.化學物理生物性微生物分析法;9.期中考;10.食品保存法-化學品;11.食品保存法-調氣與乾燥;12.食品保存法-照射;13.食品保存法-加熱及低溫;14.食品微生物品質與安全指標;HACCP 與FSO系統;15.病原菌簡介;金黃葡萄球菌;16.革蘭式陽性產胞病原菌;李斯特菌;17.沙門式桿菌;志賀氏痢疾桿菌;大腸桿菌;弧菌;18. 期末考試.

Syllabus	English	1.Taxonomy; Role, and Significant Microorganisms in Foods;2.Role,and Significant Microorganisms in Foods(II);3.Affecting Factors for microbial growth in foods (I);4.Affecting Factors for microbial growth in foods (II);5.Spoilage of meats, processed meats, and seafoods; 6. Spoilage of nonfermented and fermented dairy products; 7.Culture, Microscopic, and Sampling Methods; 8.Chemical, Biological, and Physical Methods; 9. Midterm examination; 10.Food Protection with Chemicals; 11.Food Protection with Modified Atmospheres and drying;12.Foods Protection with Radiation;13. high-and low-temperature;14.Indicators of Food Microbial Quality and Safety;The HACCP and FSO Systems for Food Safety; 15.Introduction to Foodborne Pathogens;Staphylococcal Gastroenteritis;16.Food Poisoning by Gram-Positive Sporeforming Bacteria and Listeria;17. Food Poisoning by Salmonella, Shigella, E. coli, and Vibrio. 18. Final examination
評量方式	中 文	期中考與期末考各40%, 出席與發問各10%。
Evaluation	English	Midterm and final examinations 40% each, attendance and answering question 10% each

參考網址

上課ppt檔請至食科系網站收集