處理學期(Current Semester)：1091

請尊重智慧財產權，請勿非法影印

1091學期所開設課程『食品微生物學特論』的課程內容

| | | | |
|---|---|---|---|
| 課程代碼(Course Number) | | T4201H05 | |
| 授課老師(Instructor) | | 林泓廷(Hong-Ting Lin) | |
| 中文課名(Chinese Course Title) | | 食品微生物學特論 | |
| 英文課名(English Course Title) | | Advanced Microbiology of Foods | |
| 開課年班(Grade and Class) | | 1A | |
| 選課人數(Quantity) | | 9 | |
| 選課類別(Course Type) | | 選修(Elective Course) | |
| 上課時間(Course Meeting Days/Times) | | 702,703,704 | |
| 上課地點(Classroom) | | MFS001,MFS001,MFS001 | |
| 開課系所(Department/Institute Office of Course) | | 食品科學系碩士在職專班(Food Science) | |
| 學分(Credit(s)) | 3 | 時數(Course Hour(s)) | 3 |
| 人數上限(Maximum Number of Students) | 55 | 人數下限(Minimum Number of Students) | 15 |
| 開課期別(Course Type) | | 單學期(semester course) | |
| 是否實習 | | 否 | |
| 備註(Note) | 2位老師合上,單週週日上午9:20開始上課,每次上6節(另有上課時間表單為主) | | |

## 課程綱要

| | | |
|---|---|---|
| 教學目標 Objective | 中 文 | 本課程針對已修過食品微生物學並對最新的微生物生技研發應用有興趣之碩士班學生而設計。 |
| | English | |
| 先修科目 Pre Course | 中 文 | 期望先修過或自修過微生物學及食品微生物學。 |
| | English | |
| 教材內容 Outline | 中 文 | 由本系二位微生物學相關任課老師，共同選定與食品微生物學研究領域有關的專題授課，擬選定的專題為：1. 傳統加熱及微波加熱對食品微生物的影響。2. 食品廢棄物之利用。3. 食品中真菌及真菌毒素的污染。4. 微生物的快速分析方法。5. 細菌素或抗菌物質之生產及其在食品上的應用。6. 乳酸菌在食品工業利用之最新趨勢。 |
| | English | |
| 教學方式 Teaching Method | 中 文 | 由二位教師以講述及討論的方式進行。 |
| | English | |
| 參考書目 Reference | 中 文 | 擬採用食品微生物學相關之專書與最新之專業期刊論文做為教學的材料。<br>1. 發酵食品微生物學. 徐岩 翻譯, 李敏雄校閱, 2006, 藝軒圖書出版社.<br>2. 發酵技術概論. 黨建章主編, 2005, 新文京開發出版股份有限公司.<br>3. 應用微生物學. 蘇遠志編著, 1999, 國立編譯館主編, 華香園出版社.<br>4. 食品發酵學. 丘志威主編, 2014, 華格納企業有限公司. |
| | English | Rosenberg, E. et al. (eds.). 2013. The Prokaryotes – Prokaryotic Biology and 1. Symbiotic Associations. Springer-Verlag Berlin Heidelberg, Berlin, Heidelberg, Germany.<br>2. Kosikowski, F. V. and V. V. Mistry. 1997. Cheese and Fermented Milk Foods. Published by F. V. Kosikowski, L. L. C. Westport, CT, U.S.A. |

教學進度　　中 文　暫時預定為

1. 乳酸菌在食品產業上之應用
2. 傳統與新型態之乳酸菌發酵食品
3. 乳酸菌做為原生保健菌 (益生菌, probiotics)在抗氧化、抗致突變等保健功能上之發展
4. 食品中真菌及真菌毒素的污染
5. 微生物的快速分析方法
6. 傳統加熱及微波加熱對食品微生物的影響
7. 食品廢棄物之利用, 低溫對食品微生物的影響
8. 麵包酵母菌未來的菌株改良方向
9. 基因體在改進食品微生物的應用

Syllabus　　English

評量方式　　中 文

1. 本年度本課程由潘崇良老師與蔡國珍老師負責教學與評分，2位授課老師自行評分，各佔學期成績　的 1/2。
2. 預定以繳交報告, 筆試, 和/或open book exam. 的方式評分。

Evaluation　　English

參考網址

修課學生可至食科系網頁登錄後閱讀。