國立中興大學教學大綱

課程名稱	(中) 微生物學實習(二)B							
(course name)	(Eng.) Microbiology Lab (II)B							
開課單位 (offering dept.)	食生系							
課程類別 (course type)	必修		學分 (credi		1	授課 (teac		林美吟
選課單位 (department)	食生系三年級		授課部 (langua	中文		開課 (seme		上學期
課程簡述 (course description)	During your microbiology course, you will learn how to handle microorganisms safely. These exercises will provide basic microbiological techniques with applications for undergraduate students in the field of food science and biotechnology.							
先修課程名稱 (prerequisites)	微生物學實習(一)							
課程目標 (course objectives)	讓學生學會無菌操作,提早學習進實驗室的基本技巧							
課程目標與 <u>核心能力</u> 關聯配比(%) (relevance of course objectives and core learning outcomes)			g	課程目標之教學方法與評量方法 (teaching and assessment methods for course objectives)				
				cour		- (-} (- (-} (- (-} (- (-} (- (- (- (- (- (- (-} (- (- (- (- (- (- (-} (- (-} (- (-} (- (-} (- (
核心能力		配比	(%)	court	教學方法		<u>۔</u>	評量方法
核心能力 運用及整合食品暨應用。 之專業知識及能力	生物科技領域	配比	(%)		教學方 注	去 /製作	▼ 書	面報告
運用及整合食品暨應用生			(%)		教學方> 專題探討 開路/遠距 多訪 □	去 /製作 巨教學 習作	マ出口	面報告 席狀況 頭報告
運用及整合食品暨應用生物科技	支相關從業人	30	(%)		教學方 專題探討 関路/遠距	大 製	書出口作	面報告 席狀況 頭報告 業 作品 實作
運用及整合食品暨應用生之專業知識及能力 瞭解食品暨應用生物科 員之專業實務	支相關從業人 清神 內容、習作/考	30 30 40 試進度、			教學方沒專題探討 网路/遠距參訪 □	大 製	書出口作測	面報告 席狀況 頭報告 業 作品 實作

Physical methods of control: heat

Physical methods of control: ultraviolet radiation

Chemical methods of control: disinfectants and antiseptics

Chemical methods of control: antimicrobial drugs

Effectiveness of hand scrubbing Isolation of bacterial mutants

期末操作考 (I): 第一組到第四組 期末操作考 (II): 第五組到第八組

學習評量方式

(evaluation)

作業佔總成績 60%

期末操作考佔總成績 40%

課程教材(教師個人網址請列在本校內之網址)

(teaching aids & teacher's website)

Johnson, T. R. and Case, C. L. (2007) Laboratory Experiments in Microbiology (8th ed.). San Francisco: Pearson Benjamin Cummings.

課程輔導時間

(office hours)

禮拜四 14:00~16:00

請遵守智慧財產權,不得非法影印他人著作。