國立中興大學教學大綱

課程名稱	(中) 食品真菌學						
(course name)	(Eng.) Food Mycology						
開課單位 (offering dept.)	食生系						
課程類別 (course type)	選修		學分 (credits)	. 2		教師 :her)	蔣慎思
選課單位 (department)	食生系三年級		授課語言 (language)	中文		學期 ester)	下學期
課程簡述 (course description)	本課程旨在介紹與食品加工與腐敗相關的各種酵母菌及黴菌等真菌,使學生熟悉真菌的形態、構造、生長模式、代謝產物,檢測方法等,以及真菌在食品加工上之應用及引起的食品腐敗及防治方法等。						
先修課程名稱 (prerequisites)	微生物學						
課程目標 (course objectives)	培育理論與實務並重之食品生物科技人才						
課程目標與核心能力關耶		課程目標之教學方法與評量方法 learning (teaching and assessment methods for course objectives)					
(relevance of course objective)		e learnin	g (te	aching and	d assessn		
(relevance of course obje		e learnin 配比	g (te	aching and	d assessn tives)	nent me	
(relevance of course objective outcomes)	ectives and cor		g (te	aching and arse object	d assessn tives) 法 一/製作	nent ment ment ment ment ment ment ment	thods for
(relevance of course objective outcomes) 核心能力 運用及整合食品暨應用生	ectives and cor	配比	(%) (te. con	aching and urse object 教學方 專題探討	d assessn tives) 法 一/製作 巨教學 習作	ent ment ment ment ment ment ment ment m	thods for 評量方法 面報告 席狀況 頭報告
(relevance of course objective outcomes) 核心能力 運用及整合食品暨應用生 之專業知識及能力 認識食品暨應用生物科技	ectives and cor 生物科技領域 支對全球科技	配比	g (te. con (%)	aching and urse object 教學方 專題探討 網路/遠路	d assessn tives) 法 一/製作 巨教學 習作 實習	a 書 出 口 作	thods for 評量方法 面報告 席狀況 頭報告 業 衛 作 音
(relevance of course objective outcomes) 核心能力 運用及整合食品暨應用生之專業知識及能力 認識食品暨應用生物科技發展的影響	ectives and cor 生物科技領域 支對全球科技 青神	配比 50 35 15 試進度、	g (tercon	aching and urse object 教學方 專題探討 網路/遠路 參訪	d assessn tives) 法 一/製作 巨教學 習作 實習	書出口作測	thods for 評量方法 面報告 席狀況 頭報告 業 衛 作 音
(relevance of course objective outcomes) 核心能力 運用及整合食品暨應用生之專業知識及能力 認識食品暨應用生物科技發展的影響 溝通協調與團隊合作之料	ectives and cor 生物科技領域 支對全球科技 青神 内容、習作/考 nework/tests sc	配比 50 35 15 試進度、	g (tercon	aching and urse object 教學方 專題探討 網路/遠路 參訪	d assessn tives) 法 一/製作 巨教學 習作 實習	書出口作測	thods for 評量方法 面報告 席狀況 頭報告 業 衛 作 音
(relevance of course object outcomes) 核心能力 運用及整合食品暨應用生之專業知識及能力 認識食品暨應用生物科技發展的影響 溝通協調與團隊合作之料 授課內容(單元名稱與內(course content and home)	ectives and core to the section of	配比 50 35 15 試進度、 hedule)	g (tercon	aching and urse object 教學方 專題探討 網路/遠路 參訪	d assessn tives) 法 一/製作 巨教學 習作 實習	書出口作測	thods for 評量方法 面報告 席狀況 頭報告 業 衛 作 音
(relevance of course object outcomes) 核心能力 運用及整合食品暨應用生之專業知識及能力 認識食品暨應用生物科技發展的影響 溝通協調與團隊合作之料 授課內容(單元名稱與於 (course content and home)	ectives and core to the section of	配比 50 35 15 試進度、 hedule)	g (tercon	aching and urse object 教學方 專題探討 網路/遠路 參訪	d assessn tives) 法 一/製作 巨教學 習作 實習	書出口作測	thods for 評量方法 面報告 席狀況 頭報告 業 衛 作 音
(relevance of course object outcomes) 核心能力 運用及整合食品暨應用生之專業知識及能力 認識食品暨應用生物科技發展的影響 溝通協調與團隊合作之料 授課內容(單元名稱與阿(course content and hom) 1. Introduction of Mycolo 2. Food borne fungi and for	ectives and core to the section of	配比 50 35 15 試進度、 hedule)	g (tercon	aching and urse object 教學方 專題探討 網路/遠路 參訪	d assessn tives) 法 一/製作 巨教學 習作 實習	書出口作測	thods for 評量方法 面報告 席狀況 頭報告 業 衛 作 音

- 6. Food borne yeast and mold detection
- 7. Yeast Introduction
- 8. Yeast Cell Architecture and Function
- 9. Yeast Metabolism
- 10. Yeast molecular techniques
- 11. Baker's yeast
- 12. Brewer's yeast
- 13. Wine yeast
- 14. Other yeasts

學習評量方式

(evaluation)

平時出勤狀況 15%, 簡易實習操作 15%, 期中考試 30%, 期末考試 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)

自編講義

課程輔導時間

(office hours)

星期三下午1:00~3:00

請遵守智慧財產權,不得非法影印他人著作。