

## 國立中興大學教學大綱

<b>課程名稱 (course name)</b>	(中) 食品真菌學				
	(Eng.) Food Mycology				
<b>開課單位 (offering dept.)</b>	食生系				
<b>課程類別 (course type)</b>	選修	<b>學分 (credits)</b>	2	<b>授課教師 (teacher)</b>	蔣慎思
<b>選課單位 (department)</b>	食生系三年級	<b>授課語言 (language)</b>	中文	<b>開課學期 (semester)</b>	下學期
<b>課程簡述 (course description)</b>	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。				
<b>先修課程名稱 (prerequisites)</b>	微生物學				
<b>課程目標 (course objectives)</b>	培育理論與實務並重之食品生物科技人才				
<b>課程目標與核心能力關聯配比(%) (relevance of course objectives and core learning outcomes)</b>			<b>課程目標之教學方法與評量方法 (teaching and assessment methods for course objectives)</b>		
<b>核心能力</b>	<b>配比(%)</b>	<b>教學方法</b>		<b>評量方法</b>	
運用及整合食品暨應用生物科技領域之專業知識及能力	<b>50</b>	<input type="checkbox"/> 專題探討/製作 <input type="checkbox"/> 網路/遠距教學 <input type="checkbox"/> 參訪 <input type="checkbox"/> 習作 <input type="checkbox"/> 討論 <input type="checkbox"/> 實習 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/> 講授		<input type="checkbox"/> 書面報告 <input type="checkbox"/> 出席狀況 <input type="checkbox"/> 口頭報告 <input type="checkbox"/> 作業 <input type="checkbox"/> 作品 <input type="checkbox"/> 測驗 <input type="checkbox"/> 實作 <input type="checkbox"/> 其他	
認識食品暨應用生物科技對全球科技發展的影響	<b>35</b>				
溝通協調與團隊合作之精神	<b>15</b>				
<b>授課內容 (單元名稱與內容、習作/考試進度、備註) (course content and homework/tests schedule)</b>					
1. Introduction of Mycology 2. Food borne fungi and food preservation 3. Filamentous fungi 4. Mycotoxins 5. Fungal spoilage					

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。