



《尊重智慧財產權，請使用正版教科書，勿非法影印書籍及教材，以免侵犯他人著作權》

開課班級：碩食安所一A

授課老師：龔得安

學分數：2

課程大綱：

討論食品、食品品質、食品安全的微生物和致病趨勢及其法律規定。聚焦於食品的核心成分，並檢查食材與食品中的微生物組成及對健康的影響。評估食品供給和生產系統以及特殊的飲食習慣，並獨立思考全球主食文化的歷史差異對益生菌，益生元和腸道微生物的影響範疇。

outline:

Discusses Microorganism and disease perspectives of food, food quality, food safety, and the regulation thereof. Focuses on the core constituents of foods, and examines micro-organism constituents of whole foods and food products and their impact on health. Evaluates food delivery and production systems, and specific eating patterns. Critical discussions of food range from the history of food and global dietary staples to probiotics, prebiotics, and the gut microbiome.

教學型態：

課堂教學

成績考核方式：

平時成績:20%

期中考:40%

期末考:40%

其它:%

本科目教學目標：

參考書目：

郭嘉信等人，2019，食品微生物學(六版修訂版)，華格那出版社。

詹哲豪等人，2018，微生物學（二版），華杏出版社。王昱昇

等人，2006，基礎微生物學，麥格羅希爾出版社。



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	9.14~9.21	課程與微生物學介紹	8日正式上課。8~12日課程加退選，轉學(系)生、復學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，12日申辦抵免學分截止日
第2週	9.21~9.28	實驗室工具：微生物學研究法，微生物構造	
第3週	9.28~10.05	基礎微生物學概論與檢測技術(1)	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	10.05~10.12	基礎微生物學概論與檢測技術(2)	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	10.12~10.19	食品中性菌性中毒(格蘭氏陽性菌)	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	10.19~10.26	食品中性菌性中毒(格蘭氏陰性菌)	14日學生宿舍安全輔導暨複合式防災疏散演練。18日多益測驗
第7週	10.26~11.02	滅菌、消毒及抗菌治療	24日(五)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	11.02~11.09	食品主要成分的微生物降解作用與影響微生物生長的因子	30日校課程委員會
第9週	11.09~11.16	期中考	3~9日期中考試
第10週	11.16~11.23	食品的變敗及其與微生物的關係	13日教務會議,16日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	11.23~11.30	微生物實驗-衛生指標菌的快速檢測技術操作	
第12週	11.30~12.07	食品的保存化學物質保存法(高溫保存法 低溫保存法 輻射保存法 控制濕度保存法 調氣保存法 欄柵技術)	24~28體育運動週。24日校園路跑。27日運動大會夜間開幕，28日運動大會活動，29日101週年校慶活動日，照常上班
第13週	12.07~12.14	微生物與產品應用(1)	
第14週	12.14~12.21	微生物實驗練習(二)	12日申請停修課程截止日
第15週	12.21~12.28	微生物與產品應用(2)	
第16週	12.28~1.04	感染與疾病：微生物與人類的交互影響(1)	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	1.04~1.11	感染與疾病：微生物與人類的交互影響(2)	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	1.11~1.18	期末考	5~11日期末考試，10~11日學生退宿