



《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：食技碩專學程二

授課老師：黃卓治,朱永麟,龔得安,陳與國,林穎聖 學分數:3

課程大綱:

本課程為發展食品生技產業，需與各領域知識一併應用，如加強生物技術研發創新性，分析市場發展趨勢，瞭解我國特色食品研發大量生產、外銷國際所需之技術，加強國際及學研合作，以提升產業競爭力。

outline:

This course that development of food Biotechnology industry requires the interdisciplinary knowledge including biotechnology and industry manufacturing, tendency of marketing. This curriculum is designed to fulfill the interdisciplinary trainings with food technology, food developing, food marketing, and industrial manufacturing, as well as other skills such as project management and regulation for biotechnology industry.

教學型態:

課堂教學

成績考核方式:

平時成績:25%

期中考:25%

期末考:25%

其它:態度、出席很重要
25%%

本科目教學目標:

參考書目:

食品發酵學。周正俊老師。華格納出版社。



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	微生物生技產業技術(一) / 介紹微生物	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	食品生技產業技術(一)	
第3週	9.28~10.05	微生物生技產業技術(二)/微生物發酵學	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	微生物生技產業技術(三)	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	微生物生技產業技術(四)	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	10.19~10.26	微生物生技產業技術(五)	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	微生物生技產業技術(六)	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	活性天然物生技產業技術(一)	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	活性天然物生技產業技術(二)	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	活性天然物生技產業技術(三)	
第12週	11.30~12.07	活性天然物生技產業技術(四)	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	活性天然物生技產業技術(五)	
第14週	12.14~12.21	食品生技產業技術(二)	12日申請停修課程截止日
第15週	12.21~12.28	食品生技產業技術(三)	
第16週	12.28~1.04	食品生技產業技術(四)	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	1.04~1.11	食品生技產業技術(五)	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