

南臺科技大學 107 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	H0D13R01
課程中文名稱	食品微生物學
課程英文名稱	Food Microbiology
學分數	3.0
必選修	系定選修
開課班級	四技生技二甲
任課教師	吳定峰
上課教室(時間)	週四第 6 節(I0706) 週四第 7 節(I0706) 週四第 8 節(I0706)
課程時數	3
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	HACCP
輔導考照 2	ISO22000
課程概述	上學期微生物學已介紹微生物的基本結構，本學期將講解微生物的知識如何運用在食品安全、食品汙染、避免食品造成的腸道感染以及食品的製造
先修科目或預備能力	微生物學
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標</p> <p>-----</p> <p>1.理解微生物族群的控制，Understanding the control of microbiological groups, 3 科學數據分析</p> <p>2.理解食品腐敗原因，Understanding food spoilage, 1 生技專業知識</p> <p>3.理解食源性疾病及食品中毒的成因，Understanding food-borne disease and food poisoning, 1 生技專業知識</p> <p>4.控制食品的微生物品質與安全性，Understanding the control of the microbiological quality and safety of food, 6 解決問題能力</p> <p>5.食品微生物的討論，Discussion of food microbiology, 5 表達溝通技巧</p>
中文課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. 微生物族群的控制 2. 食品腐敗 3. 食源性疾病及食品中毒 4. 發酵食品的介紹 5. 控制食品的微生物品質與安全性
英/日文課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. Control of microbiological groups

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Food spoilage 3. Food-borne disease and food poisoning 4. Fermented food 5. Controlling the microbiological quality and safety of food
課程進度表	<p>一、微生物的控制</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 加熱造成的死亡 (2) 化學試劑控制微生物 (3) 防腐劑 (4) 儲存期限的決定 <p>二、食品腐敗</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 食品腐敗本質 (2) 微生物造成的腐敗 (3) 活體動植物的汙染 (4) 甚麼決定腐敗菌叢的組成 (5) 腐敗菌引起食物的變化 (6) 某些重要農產品食物與製品的腐敗 <p>三、食源性疾病與食物中毒</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 微生物引起的疾病 (2) 微生物引起的食源性疾病 (3) 食物中毒的控制 (4) 細菌、病毒、真菌、原生動物與藻類所引起的食物中毒 <p>四、發酵食品</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 何謂發酵 (2) 食品發酵的種類 (3) 發酵食品的微生物學 <p>五、控制食品的微生物品質與安全性</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 評估食品之微生物品質及加工環境的污染程度 (2) 分析的技術 (3) 食品準則 (4) 危險分析重要管制點
教學方式與評量方法	<p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <p>-----</p> <p>理解微生物族群的控制，課堂講授，筆試</p> <p>理解食品腐敗原因，課堂講授，口頭報告筆試</p> <p>理解食源性疾病及食物中毒的成因，課堂講授，口頭報告筆試筆試</p> <p>控制食品的微生物品質與安全性，課堂講授，筆試</p>

	食品微生物的討論，課堂講授，筆試
指定用書	書名：食品微生物學精要 作者：丘志威、吳定峰 書局：藝軒圖書出版社 年份：2008 ISBN：9789576168291 版本：
參考書籍	
教學軟體	PPT
課程規範	課堂中禁止滑手機、睡覺