

1011學期 課程基本資料/Course Information			
系所 / 年級	生科系 4年級	課號 / 班別	20U00241 / A
學分數	3學分	選 / 必修	選修
科目中文名稱	菇類培養及發酵	科目英文名稱	Mushroom cultivation and fermentation?
主要授課老師	張竣維	開課期間	一學年之上學期
人數上限	78 人	已選人數	77人
起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間			
第1週 / 第18週 / I306 / 星期二第03節 第1週 / 第18週 / I306 / 星期二第04節 第1週 / 第18週 / I306 / 星期二第98節  <b>請各位同學遵守智慧財產權觀念；請勿非法影印。</b> <b>Please observe Intellectual Property Rights (IPR), not to make illegal copies.</b>			
教學綱要/syllabus			
第一部分/Part I (※依課程委員會審議之內容決議填入)			
一、教學目標所要達成之能力培養項目： 【依據課程委員會審議通過之課程與基本素養/核心能力關聯表填寫】	基本素養/核心能力 Core Literacy/Core Competencies	相關性 Relevance	
		高度相關	中度相關
	培養健康身心靈	✓	
	團隊精神與敬業態度	✓	
	口語表達與溝通能力		✓
	邏輯思考能力	✓	
	專業能力	✓	
國際視野			
二、教學目標 (Objective)	1. 認知面：[使學生理解、應用、分析、綜合、比較、推論、評估本課程之理論與概念]： 讓學生了解食藥用菇類的分類、基本構造以及生理所需的環境與生長條件 2. 技能面[使學生能獲得運用與實做本課程理論與概念之技巧]： 讓學生了解菌絲生長的培養方法、無菌操作以及子實體出菇的技術 3. 情意面[能引發學生對本課程之興趣，激發學生學習動機，增加觸類旁通與自主學習]： 本課程會利用實物、幻燈片以及企業參訪，1分鐘回饋激發學生學習的興趣		
三、符合教學目標之課程內容設計	1. 菇類的分類 2. 菇類的栽培 3. 菇類的發酵 4. 菇類的功能性分析 5. 菇類產品的開發		
四、先修科目 (Pre Course)			
第二部分/Part II			
一、多元教學方法 (Teaching Method)	<input type="checkbox"/> 由學生自訂學習目標與抱負水準	<input type="checkbox"/> 案例或故事討論	<input checked="" type="checkbox"/> 講述
	<input type="checkbox"/> 服務學習	<input checked="" type="checkbox"/> 學生課後書面報告	<input checked="" type="checkbox"/> 小組討論
	<input checked="" type="checkbox"/> 學生上台報告	<input type="checkbox"/> 腦力激盪	<input type="checkbox"/> 學生實作
	<input type="checkbox"/> 習題練習	<input type="checkbox"/> 影片欣賞與討論	<input type="checkbox"/> 採訪
	<input type="checkbox"/> 審議式民主	<input checked="" type="checkbox"/> 觀察與資料收集	<input checked="" type="checkbox"/> 一分鐘回饋
		<input type="checkbox"/> 角色演練	<input checked="" type="checkbox"/> e化教學
		<input type="checkbox"/> 其他	
二、參考書目 (Reference) [符合教學目標之參考書目]			
三、教學進度 (Syllabi) [符合教學目標之教學進度]	2012/9/11	Characteristics and classification of Mushrooms. 菇類特性及分類地位	張竣維
	2012/9/18	Mushrooms Physiology and Cultivation. 菇類生理與培養	張竣維
	2012/9/25	Preparation of Compost and Substrate of Mushroom. 菇類堆肥及培養基之製作	石信德
	2012/10/2	Cultivation and Management on Traditional Mushrooms. 傳統菇類之栽培與管理	石信德
	2012/10/9	Cultivation and Management on Environmental Control Mushrooms. 環控菇類之栽培與管理	石信德
	2012/10/16	Function and Cultivation of Mushrooms. 主要藥用菇類之栽培及功能	林俊義
	2012/10/23	Practice of Saw-Dust Mushroom Cultivation. 菇類栽培實習	林俊義
	2012/10/30	Practice of Saw-Dust Mushroom Cultivation. 菇類栽培實習	張竣維 林俊義
	2012/11/6	Examination. 期中考	張竣維
	2012/11/13	Field study of Mushrooms. 實地參觀(11/17)	張竣維 林俊義

	2012/11/20	Cultivation Techniques for Lignicolous.段木生長栽培技術實習	張竣維	
	2012/11/27	Solid Cultivation Techniques of Mushrooms.菇類固態培養技術(框栽實習)	張竣維	
	2012/12/4	Immunomodulating Effect on Mushrooms.菇類之免疫調節功能	施養佳	
	2012/12/11	Anticancer and other function on Mushrooms.菇類之抗癌其他功能	施養佳	
	2012/12/18	The product development and Applications of Mushrooms.菇類產品開發及應用	施養佳	
	2012/12/25	Principles for compound extraction.菇類二次代謝物萃取技術	張竣維	
	2013/1/1	Analysis for Bioactive components.生物活性成份分析技術	張竣維	
	2013/1/8	Examination.期末考	張竣維	
<b>四、多元評量方法 (Evaluation)</b> <b>[所勾選評量方法之評分加總為100分]</b>	評量方式	分數	評量方式	分數
	<input type="checkbox"/> 實作測驗	0	<input checked="" type="checkbox"/> 期中筆試	10
	<input type="checkbox"/> 隨堂筆試測驗	0	<input checked="" type="checkbox"/> 期末筆試	10
	<input type="checkbox"/> 小組作業	0	<input checked="" type="checkbox"/> 期中報告	25
	<input type="checkbox"/> 服務日誌	0	<input checked="" type="checkbox"/> 期末報告	25
	<input type="checkbox"/> 口試	0	<input type="checkbox"/> 專題報告	0
	<input type="checkbox"/> 個人上台報告	0	<input type="checkbox"/> 實作作品與反思	0
	<input type="checkbox"/> 小組上台報告	0	<input type="checkbox"/> 前後測比較進步與成長	0
	<input checked="" type="checkbox"/> 出席狀況	20	<input type="checkbox"/> 課堂參與與表現	0
	<input checked="" type="checkbox"/> 心得與反思報告	10	<input type="checkbox"/> 其他	0
<b>五、講義位址 (http://)</b>				

[回上頁](#)   [重新查詢](#)