

重新查詢

友善列印

0981學期 課程基本資料

系所 / 年級	生科系 4年級	課號 / 班別	20U00047 / A
學分數	3學分	選 / 必修	選修
科目中文名稱	食品生物技術	科目英文名稱	Food Biotechnology
主要授課老師	王建國	開課期間	一學年之上學期
人數上限	107 人	已選人數	80人

起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / M004 / 星期1第05節
第1週 / 第18週 / M004 / 星期1第06節
第1週 / 第18週 / M004 / 星期1第07節

請各位同學遵守智慧財產權觀念；請勿非法影印。

教學綱要

一、教學目標(Objective) 使生物科技系之同學對食品領域之生物技術應用有深入之了解,並能應用其前三年所學之之生命科學知識於食品生物技術領域.

二、先修科目(Pre Course)

三、教材內容(Outline) 本課程涵蓋生物科技各領域,如微生物生物技術,動物生物技術,植物生物技術.....等在食品科技發展上之應用

四、教學方式(Teaching Method) 講授、研討、媒體運用

五、參考書目(Reference)

2009/9/21	Introduction	
2009/9/28	食品科學概論一 -- 食物製備與營養	王建國
2009/10/5	食品科學概論二 -- 食物化學	王建國
2009/10/12	食品科學概論三 -- 食品保存與安全	王建國
2009/10/19	食品科學概論四 -- 食品中毒與添加物	王建國
2009/10/26	食品科學概論五 -- 食品加工過程中生成知有害物質	王建國
2009/11/2	食品科學概論六 -- 食品原料 1	王建國
2009/11/9	食品科學概論七 -- 食品原料 2	王建國

六、教學進度(Syllabi)	2009/11/16 Mitem Exam	王建國
	2009/11/23 食品分子生物技術 I	王建國
	2009/11/30 食品分子生物技術 II	王建國
	2009/12/7 食品酵素工程 I	王建國
	2009/12/14 食品酵素工程 II	王建國
	2009/12/21 食品發酵工程 I	王建國
	2009/12/28 食品發酵工程 II	王建國
	2010/1/4 食品細胞工程 I	王建國
	2010/1/11 食品細胞工程 II	王建國
	2010/1/18 Final Exam	王建國

七、評量方式(Evaluation) 期中考30% 期末考40% 平時成績30%

八、講義位址(<http://>)

九、教育目標

重新查詢