

[回上一頁](#)

國立金門大學

教學綱要

部別：日間部學士班

114學年度第2學期

列印日期：2026/01/26

| | | | |
|-------------------------|----------|--------|----------|
| 科目名稱：醱酵學 (Fermentation) | 開課班級：食品二 | 學分：2.0 | 授課時數：2.0 |
| 授課教師：黃積淵 | 必選修：必修 | | |

1. 教學目標

使學生親自動手熟悉發酵所涉及的相關技術，做為日後學生從事有關實驗工作之準備。學習成效(核心能力指標)

1. 食品相關可利用生物資源調查及應用基礎。10% 2. 食品專業基礎能力。30% 3. 食品化學、食品加工及食品微生物等產業生產及研發能力。30% 4. 食品分析檢驗及微生物技術檢驗能力。15% 5. 食品專業整合能力。15%

2. 教學綱要

1. 菌種分離純化2. 菌種保存3. 製麴原料前處理4. 製麴5. 高粱酒釀製6. 醬油釀製7. 天然色素發酵生產8. 納豆生產9. 紅糟釀造10. 紅露酒生產

3. 教科書

書名：發酵技術概論

3 出版日期：年月

作者：黨建章 出版社：新文京開發公司 版本：

4. 參考書

1 書名：發酵技術概論 出版日期：年月

作者：黨建章等 出版社：新文京開發出版股份有限公司 版本：

2 書名：發酵食品微生物學 出版日期：年月

作者：Brian J. B. Wood 出版社：藝軒圖書出版社 版本：

※請遵守智慧財產權觀念，依著作權法規定，教科書及教材不得非法影印與使用盜版軟體。

5. 教學進度表

| 週次 | 日期 | 內容 | 備註 |
|----|-----------------------|-----------|-------------------|
| 1 | 2026/02/22—2026/02/28 | 課程介紹 | |
| 2 | 2026/03/01—2026/03/07 | 實驗前準備工作 | |
| 3 | 2026/03/08—2026/03/14 | 菌種分離純化和保存 | |
| 4 | 2026/03/15—2026/03/21 | 製麴原料前處理 | |
| 5 | 2026/03/22—2026/03/28 | 製麴(高粱酒) | |
| 6 | 2026/03/29—2026/04/04 | 高粱酒釀製 | |
| 7 | 2026/04/05—2026/04/11 | 製麴原料前處理 | |
| 8 | 2026/04/12—2026/04/18 | 製麴(醬油) | |
| 9 | 2026/04/19—2026/04/25 | 期中考試 | 期中考試(依學校最新規定時間調整) |
| 10 | 2026/04/26—2026/05/02 | 醬油釀製 | |
| 11 | 2026/05/03—2026/05/09 | 天然色素發酵生產 | |
| 12 | 2026/05/10—2026/05/16 | 納豆生產 | |
| 13 | 2026/05/17—2026/05/23 | 紅糟生產 | |
| 14 | 2026/05/24—2026/05/30 | 紅露酒生產 | |
| 15 | 2026/05/31—2026/06/06 | 醋之生產 | |
| 16 | 2026/06/07—2026/06/13 | 調味 | |
| 17 | 2026/06/14—2026/06/20 | 複習 | |
| 18 | 2026/06/21—2026/06/27 | 期末考 | 期末考(依學校最新規定時間調整) |

6. 成績評定及課堂要求

期中考30%，期末考30%，平時成績40%

8. 永續發展目標(SDGs)：SDG12 責任消費及生產

9. 大學社會責任(USR)關聯性：中