

## 專題討論評分項目

上台報告(內容及 PPT)、書面報告(根據 PPT，加上台報告時的中文說明，繳交電子檔即可)、平時出勤、平時速記報告、主持及主動發問(加分)。

※書面報告於上台報告結束兩星期內 E-mail 給老師 [ikuojm@yahoo.com.tw](mailto:ikuojm@yahoo.com.tw)

最後一次報告同學之書面報告須於期末考結束前 E-mail 給老師。

## 專題討論應注意事項

上課前請將三位同學之 PPT 放到桌面，打開單槍投影，一上課馬上可報告。

上台報告(15~20 分鐘)順序編號 1、2、3 號，發問 5 分鐘(約 2~3 個問題左右)

上台報告 PPT 格式(1)前言(Introduction) (2)材料與方法(Material and Methods) (3)結果與討論(Results and Discussion) (4)結論(Conclusion)。

簡報檔內容可中英文夾雜，但不可全中文，上台口頭報告用中文即可。

擔任主持同學順序編號 2、3、1，主持同學請掌握時間及流程，可點名同學發問，必要時，得由主持人發問。主動發問同學請先報學號，有加分。

平時速記報告(共三篇)根據每次三位同學上台報告內容，摘錄其重點，範例如下：

速記報告紀錄人學號：\_\_\_\_\_ 姓名：○○○

題目 1：從發酵培養基中分離純化胺基丁酸 報告人：○○○

報告內容重點

1. 胺基丁酸(GABA)會抑制神經傳導物質，具有許多生理功能，如紓壓、助眠等，本篇係從乳酸發酵液的培養基中分離純化 GABA。
2. 文章內的乳酸菌係從中式發酵蔬菜中分離得到，以味精為前驅物經過乳酸菌發酵產生 GABA 培養液。將培養液離心、活性炭脫色、去鹽、離子交換、添加酒精進行結晶化以獲得純化的 GABA。過程中以 TLC、HPLC 監測 GABA 含量。
3. 利用本法純化獲得的 GABA 純度高達 98.66%。

題目 2：魚醬油副產物之抗氧化胜肽的分離純化與特性 報告人：○○○

報告內容重點

題目 3：香蕉多酚氧化酶的特性 報告人：○○○

報告內容重點