

1002學期 課程基本資料/Course Information

系所 / 年級	保健系(食品組) 2年級	課號 / 班別	29U00061 / A
學分數	2學分	選 / 必修	選修
科目中文名稱	食品分析	科目英文名稱	Food Analysis
主要授課老師	韓建國	開課期間	一學年之下學期
人數上限	150 人	已選人數	105人

起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / I109 / 星期三第01節

第1週 / 第18週 / I109 / 星期三第02節

請各位同學遵守智慧財產權觀念；請勿非法影印。

Please observe Intellectual Property Rights (IPR), not to make illegal copies.

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)

	基本素養/核心能力 Core Literacy/Core Competencies	相關性 Relevance	
		高度相關	中度相關
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】	健康照護	<input type="checkbox"/>	.
	職業安全	<input type="checkbox"/>	.
	團隊合作	.	<input type="checkbox"/>
	研發創新	<input type="checkbox"/>	.
	溝通表達	<input type="checkbox"/>	.
	英文能力	<input type="checkbox"/>	.
	資訊應用	<input type="checkbox"/>	.
	保健知能	<input type="checkbox"/>	.

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】：

了解食品成分定量分析，包括食品試樣的採集、調製及保存以及水分、碳水化合物、蛋白質、脂質、灰分、維生素等食品成分分析原理與操作 為培育具備保健營養專業知識及兼具國際視野之專業人才，食品營養領域必須使學生熟悉食品分析之理論與概念，方能與專業知識及國際文獻接軌，使其具有研讀文獻、撰寫報告及口頭表達的能力。故認知面的目標為著重於讓學生認識並應用食品分析，以進一步為食品技師就業作準備。

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】：

二、教學目標
(Objective)

為增進學生對食品研發與分析能力，食品分析課程包括化學分析及儀器分析，針對健康食品指標成分進行分離與定量，目標：(1) 培養應用篩選開發保健食品及監控保健食品之品質之技能(2) 培養保健食品開發與品管之專業人才之技能

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：

本課程為激發學生激發學生學習動機，除上課講述、分組討論外，為了課程的連貫性，並以食品分析實驗實例使學生熟悉食品分析的實際應用，增加觸類旁通與自主學習能力。

三、符合教學目標之課程內容設計
學習的重點以食品成分定量分析為主，包括試樣的採集、調製及保存以及水分、碳水化合物、蛋白質、脂質、灰分、維生素等食品成分分析原理與操作

四、先修科目 (Pre Course)
不需要先修科目

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"/> 服務學習 | <input type="checkbox"/> 學生課後書面報告 | <input type="checkbox"/> 案例或故事討論 | <input checked="" type="checkbox"/> 講述 |
| <input type="checkbox"/> 學生上台報告 | <input type="checkbox"/> 習題練習 | <input type="checkbox"/> 腦力激盪 | <input checked="" type="checkbox"/> 小組討論 | <input type="checkbox"/> 參訪 |
| <input type="checkbox"/> 審議式民主 | <input type="checkbox"/> 影片欣賞與討論 | <input type="checkbox"/> 觀察與資料收集 | <input type="checkbox"/> 學生實作 | <input type="checkbox"/> 角色演練 |
| | | | <input type="checkbox"/> 採訪 | <input checked="" type="checkbox"/> e化教學 |
| | | | <input checked="" type="checkbox"/> 一分鐘回饋 | <input type="checkbox"/> 其他 |

二、參考書目 (Reference)
[符合教學目標之參考書目]

書名：食品分析與檢驗
作者：李秀、賴滋漢等人
出版社：富林出版社

書名：食品分析
作者：楊嚴俊等人
出版社：藝軒出版社

2012/2/22	實驗的預備知識與分析	韓建國
2012/2/29	樣品分析方法與結果之判定	韓建國
2012/3/7	食品成份之萃取、分離、純化、濃縮與各別成份鑑定	韓建國
2012/3/14	水份分析原理水活性測定灰份之定量	韓建國
2012/3/21	脂質之品管項目及其測定	韓建國
2012/3/28	蛋白質之分析	韓建國
2012/4/4	粗纖維之測定、碳水化合物之分析	韓建國
2012/4/11	有機酸的分析、鮮度之分析	韓建國
2012/4/18	期中考	韓建國
2012/4/25	食品成分的定量-分光光度測定法	韓建國
2012/5/2	食品成分的定量-螢光光度測定法	韓建國
2012/5/9	食品成分的分離定量-高效液相層析法	韓建國
2012/5/16	食品成分的分離定量-氣相層析法	韓建國
2012/5/23	食品成分的理化性測定-水活性測定法	韓建國
2012/5/30	食品成分的理化性測定-電泳法	韓建國
2012/6/6	酵素免疫分析、流式細胞儀	韓建國
2012/6/13	食品技師考題分析及練習	韓建國
2012/6/20	期末考	韓建國

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	30
<input checked="" type="checkbox"/> 隨堂筆試測驗	10	<input checked="" type="checkbox"/> 期末筆試	30
<input checked="" type="checkbox"/> 小組作業	10	<input type="checkbox"/> 期中報告	0
<input type="checkbox"/> 服務日誌	0	<input type="checkbox"/> 期末報告	0
<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	10	<input checked="" type="checkbox"/> 課堂參與與表現	10
<input type="checkbox"/> 心得與反思報告	0	<input type="checkbox"/> 其他	0

五、講義位址 (http://)

[回上頁](#) [重新查詢](#)