

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	29U00062 / B
學分數	2學分	選 / 必修	選修
科目中文名稱	食品分析實驗	科目英文名稱	Food Analysis Experiment
主要授課老師	韓建國	開課期間	一學年之下學期
人數上限	33 人	已選人數	31人

起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / H105 / 星期4第07節
 第1週 / 第18週 / H105 / 星期4第08節
 第1週 / 第18週 / H105 / 星期4第09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】：

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

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】：

為增進學生對食品研分析實作能力，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

二、教學目標
(Objective)

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，並以食品分析實作實驗使學生熟悉食品分析的技巧，增加學生實作與學理印證之能力。

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"/> 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 type="checkbox"/> 參訪 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 學生上台報告 | <input checked="" type="checkbox"/> 腦力激盪 | <input type="checkbox"/> 角色演練 |
| <input type="checkbox"/> 習題練習 | <input type="checkbox"/> 影片欣賞與討論 | <input type="checkbox"/> e化教學 |
| <input type="checkbox"/> 審議式民主 | <input type="checkbox"/> 觀察與資料收集 | <input type="checkbox"/> 其他 |
| | <input checked="" type="checkbox"/> 小組討論 | |
| | <input type="checkbox"/> 學生實作 | |
| | <input type="checkbox"/> 採訪 | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> 一分鐘回饋 | |

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: 揚嚴俊等人 出版社: 藝軒出版社

三、教學進度 (Syllabi)
 [符合教學目標之教學進度]

2012/2/23	食品分析實驗室設備與環境的認識	食品分析實驗室使用規則說明	韓建國
2012/3/1	食品中水份(烘箱測定法、紅外線水分測定法)、水活性之分析		韓建國
2012/3/8	測定食品PH值及黏度		韓建國
2012/3/15	食品中總灰份之測定		韓建國
2012/3/22	總醣之測定		韓建國
2012/3/29	還原糖之定量法		韓建國
2012/4/5	食品中粗纖維之測定		韓建國
2012/4/12	Soxhlet乙醚萃取法做食品中粗油脂含量定量分析		韓建國
2012/4/19	期中考		韓建國
2012/4/26	TBA值		韓建國
2012/5/3	過氧化價(POV)		韓建國
2012/5/10	酸價或百分比游離脂肪酸(AV或%FFA)		韓建國
2012/5/17	粗蛋白之檢測定量: Kieldahl微量法		韓建國
2012/5/24	揮發性鹽基態氮定量法(VBN)		韓建國
2012/5/31	食品物性之測定		韓建國
2012/6/7	食品色澤L、a、b值測定		韓建國
2012/6/14	期末實作測驗		韓建國
2012/6/21	實驗室清潔與實驗器材清點		韓建國

評量方式	分數	評量方式	分數
<input checked="" type="checkbox"/> 實作測驗	30	<input type="checkbox"/> 期中筆試	0
<input type="checkbox"/> 隨堂筆試測驗	0	<input type="checkbox"/> 期末筆試	0
<input checked="" type="checkbox"/> 小組作業	30	<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 checked="" type="checkbox"/> 小組上台報告	30	<input type="checkbox"/> 前後測比較進步與成長	0
<input checked="" type="checkbox"/> 出席狀況	10	<input type="checkbox"/> 課堂參與與表現	0
<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](#)