處理學期(Current Semester)：1092

請尊重智慧財產權，請勿非法影印

1092學期所開設課程『食品分析(含實驗)(二)』的課程內容

課程代碼(Course Number)		B39030GK	
授課老師(Instructor)		張祐維(Yu-Wei Chang)	
中文課名(Chinese Course Title)		食品分析(含實驗)(二)	
英文課名(English Course Title)		Food Analysis Lab.(Ⅱ)	
開課年班(Grade and Class)		3A	
選課人數(Quantity)		21	
選課類別(Course Type)		選修(Elective Course)	
上課時間(Course Meeting Days/Times)		106,107,600,605	
上課地點(Classroom)		MFS001,MFS001,000,000	
開課系所(Department/Institute Office of Course)		食品科學系食品科學組(Food Science, Division of F	
學分(Credit(s))	2	時數(Course Hour(s))	4
人數上限(Maximum Number of Students)	70	人數下限(Minimum Number of Students)	10
開課期別(Course Type)		單學期(semester course)	
是否實習		是	
備註(Note)	106,107節為上課時間,另外安排實驗時間,週六不用上課.		

課程綱要

教學目標	中 文	本課程之目的是讓學生了解市面上展售食品之品質以及將來在食品加工業從事生產時，能夠有效控制產品之品質，使其具有營養、衛生和安全並且符合法令規章之要求。
Objective	English	每組於實驗後撰寫實驗心得報告以及口頭問答。
先修科目	中 文	食品化學、食品加工學
Pre Course	English	每組於實驗後撰寫實驗心得報告以及口頭問答。
教材內容	中 文	每一學期分九大單元，本學期為 1、食品蛋白質之電泳分析 2、脂質之區分 3、脂肪酸之分析 4、HPLC分析核甘酸及K值 5、二氧化碳之分析 6、熱量之測定 7、食品物性之測定 8、維生素C之分析 9、保水力之測定
Outline	English	每組於實驗後撰寫實驗心得報告以及口頭問答。
教學方式	中 文	本課程由九位教師負責，每週由輪值教師講解後，分組實驗。
Teaching Method	English	每組於實驗後撰寫實驗心得報告以及口頭問答。
參考書目	中 文	本課程由九位教師負責，每週由輪值教師講解後，分組實驗。
Reference	English	每組於實驗後撰寫實驗心得報告以及口頭問答。
教學進度	中 文	每週按照既定進度實施並分組討論。
Syllabus	English	每組於實驗後撰寫實驗心得報告以及口頭問答。
評量方式	中 文	每組於實驗後撰寫實驗心得報告以及口頭問答。
Evaluation	English	每組於實驗後撰寫實驗心得報告以及口頭問答。

參考網址

每組於實驗後撰寫實驗心得報告以及口頭問答。