處理學期(Current Semester)：1091

請尊重智慧財產權，請勿非法影印

1091學期所開設課程『食品分析(含實驗)(一)』的課程內容

課程代碼(Course Number)	B39030GJ
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)(一)
英文課名(English Course Title)	Food Analysis Lab.(I)
開課年班(Grade and Class)	3A
選課人數(Quantity)	117
選課類別(Course Type)	必修(Required Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	114,206,207,210
上課地點(Classroom)	000,MFS001,MFS001,000
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) 130	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) 和生物科技組合班上課.	

課程綱要

教學目標	中 文	本課程主要讓學生了解食品基質中之主要成分與次成分的分析方法種類，與其應用於不同食品種類所需要的適合公定(AOAC)的分析方法，透過實驗課程的練習，建立實驗數據的確校觀念，進而達到政府和國際的所要求的標準
Objective	English	無
先修科目	中 文	普通化學、食品化學(一)
Pre Course	English	Chemistry、food chemistry (1)
教材內容	中 文	介紹食品分析影響政府、學校以及研究機構的層面，闡述食品成分分析原理及應用，了解食品中的化學特徵和物理性質，以及選擇適用之分析方法和儀器。
Outline	English	無
教學方式	中 文	參考書目結合自編講義之教授，並搭配互動式的啟發與問答教學
Teaching Method	English	
參考書目	中 文	1.行政院衛生署 食品藥物管理局 http://www.fda.gov.tw/files/list/食品化學檢驗方法確效規範(參考方法)1001202_1.pdf
Reference	English	1. Food Analysis (fourth edition). Edited by S. Suzanne Nielsen (2010), ISBN 978-1-4419-1477-4, Springer New York Dordrecht Heidelberg London

教學進度	中 文	1. 緒論、食品分析介紹 2. 營養標示、分析數據之評斷 3. 食品化學檢驗方法之確效規範、取樣及樣品製備 4. 食品成分分析: 水分、總固形物 5. 食品成分分析: 水分、總固形物 6. 食品成分分析: 灰分 7. 食品成分分析: 脂肪 8. 食品成分分析: 蛋白質 9. 期中考 10. 食品成分分析: 碳水化合物 11. 食品成分分析: 維生素 12. 食品成分分析: 礦物質 13. 食品的化學性質與特徵: pH及可滴定的酸 14. 食品的化學性質與特徵: 脂肪特徵 15. 食品的化學性質與特徵: 蛋白質分離及特徵化程序 16. 食品的化學性質與特徵: 食品汙染物、殘留物及化學成分分析之考量 17. 期末考
Syllabus	English	無
評量方式	中 文	期中考30% 期末考40% 實驗課報告 20% 學習及互動態度、出席率 10%
Evaluation	English	無

參考網址

無