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『食品風味學特論』的課程內容

課程代碼(Course Number)	D3201A1A
授課老師(Instructor)	方銘志(Ming-Chih Fang)
中文課名(Chinese Course Title)	食品風味學特論
英文課名(English Course Title)	Advanced Food Flavors
開課年班(Grade and Class)	1A
選課人數(Quantity)	1
選課類別(Course Type)	選修(Elective Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	302,303,304
上課地點(Classroom)	000,000,000
開課系所(Department/Institute Office of Course)	食品科學系博士班(Food Science)
學分(Credit(s)) 3	時數(Course Hour(s)) 3
人數上限(Maximum Number of Students) 2	人數下限(Minimum Number of Students) 2
開課期別(Course Type)	單學期(semester course)
是否實習	否
備註(Note)	

課程綱要

教學目標	中 文	本課程介紹食品的風味與其相關的風味性質、化學成分、產生影響或生成來源等知識。
Objective	English	無
先修科目	中 文	食品化學
Pre Course	English	無
教材內容	中 文	(1) 食品風味與接受性 (2) 味覺生理與感覺器官(3)味覺現象與相互作用 (4) 味的種類及其物質 (5) 食品的呈味成分 (6)加工貯藏過程中引起之風味變化 (7) 天然調味料。
Outline	English	無
教學方式	中 文	投影片及參考圖表講義
Teaching Method	English	無
參考書目	中 文	範圍太廣上課時逐一介紹
Reference	English	無
教學進度	中 文	課程大綱所列範圍約上12週,剩餘時間找補充重要文獻作專題討論方式進行
Syllabus	English	無
評量方式	中 文	專題討論發表成績70%, 報告或考試成績30%
Evaluation	English	無

參考網址

無