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『食品品評學』的課程內容

課程代碼(Course Number)		M3201A15	
授課老師(Instructor)		邱思魁(Tze-Kuei Chiou)	
中文課名(Chinese Course Title)		食品品評學	
英文課名(English Course Title)		Sensory Evaluation	
開課年班(Grade and Class)		1A	
選課人數(Quantity)		16	
選課類別(Course Type)		選修(Elective Course)	
上課時間(Course Meeting Days/Times)		207,208,209	
上課地點(Classroom)		MFE209,MFE209,MFE209	
開課系所(Department/Institute Office of Course)		食品科學系碩士班(Food Science)	
學分(Credit(s))	3	時數(Course Hour(s))	3
人數上限(Maximum Number of Students)	36	人數下限(Minimum Number of Students)	3
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	介紹食品品評學的原理,方法與應用, 使學生了解品評制度的建立, 構成要項, 在實驗室研究與業界研發及解析產品的官能性質等使使用的各項品評方法
Objective	English	
先修科目	中 文	食品化學
Pre Course	English	
教材內容	中 文	1.品評學介紹, 2.食品的官能屬性與感官, 3.試驗場所產品及品評員的控制, 4.影響品評正確性之因素, 5.感官反應之測量, 6.品評員的選擇與訓練, 7.品評方法(差異性試驗,情感試驗及描述性分析), 8.品評實驗, 9.專題報告
Outline	English	
教學方式	中 文	指定參考教材為主, 配合相關文獻資料與品評實驗, 專題報告
Teaching Method	English	
參考書目	中 文	M. Meilgaard, G.V. Civille and B.T. Carr,2007, Sensory Evaluation Techniques, 4th edition, CRC Press LLC.
Reference	English	
教學進度	中 文	每週1至2個課程大綱所列項目
Syllabus	English	
評量方式	中 文	專題報告50%, 報告整理50%
Evaluation	English	
參考網址		
無		