

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)	E42030GJ
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)	27
選課類別(Course Type)	必修(Required Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	111,112,600,700
上課地點(Classroom)	MFE209,MFE209,000,000
開課系所(Department/Institute Office of Course)	食品科學系進修學士班(Food Science)
學分(Credit(s))	2
人數上限(Maximum Number of Students)	50
開課期別(Course Type)	單學期(semester course)
是否實習	是
備註(Note)	

課程綱要

教學目標	中文	本課程介紹有關食品分析之分析方法及原理，使同學對食品分析法及原理有明確的認識，以期未來在實驗上及實際應用上能更精確。
Objective	English	無
先修科目	中文	本課程介紹有關食品分析之分析方法及原理，使同學對食品分析法及原理有明確的認識，以期未來在實驗上及實際應用上能更精確。
Pre Course	English	無
教材內容	中文	(一)樣品前處理及水份測定。(二)一般成份分析－灰分含量之測定。(三)一般成份分析－粗蛋白含量之測定。(四)一般成份分析－粗脂肪含量之測定。(五)一般成份分析－粗纖維含量之測定。(六)COD值之測定。(七)水產品鮮度之判定及VBN和TMA之測定。(八)POV及TBA值之測定。(九)還原糖之定量。
Outline	English	無
教學方式	中文	本課程由九位教師負責，每週由負責該單元教師講解後，分組實驗。
Teaching Method	English	無
參考書目	中文	老師提供上課講義。
Reference	English	無
教學進度	中文	每週一個實驗單元。
Syllabus	English	無
評量方式	中文	實驗報告
Evaluation	English	無
參考網址		
無		