

# 南台科技大學 103 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	感官品評(與專四技餐旅四甲合開)
課程編碼	MON0A101
系所代碼	0M
開課班級	夜四技餐旅四甲
開課教師	葉東璋
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	三 11 12 教室 T0312
必選修	選修
課程概述	了解餐飲感官品評之定義及應用，設計及運用不同之感官品評單並實際設計主題體驗感官品評。
課程目標	具備餐飲感官品評之能力(服務技能) 具備餐飲從業人員應有的衛生安全觀念(人文素養) 培養學生具備專業正確的工作態度(溝通協調)
課程大綱	教學主題 課程介紹及分組討論 食品感官品評之樣品處理 食品感官品評之方法(一)定性差異分析 食品感官品評之方法(二)定量差異分析 食品感官品評的方法(三)描述分析 消費者型感官品評 食品感官品評員之選擇與訓練 餐飲官能品評實作示範 官能品評實習
英文大綱	Teaching theme Course description and group discussions Food sensory evaluation of sample handling Food sensory evaluation method (a) analysis of qualitative differences Food sensory evaluation method (b) analysis of quantitative differences Food sensory evaluation methods (c) a descriptive analysis Consumer sensory evaluation Member selection and training of food sensory evaluation Implementation of demonstration on food and beverage sensory evaluation Sensory Evaluation of Practice

教學方式	
評量方法	
指定用書	食品感官品評學及實習
參考書籍	1.統計官感檢查法，佐藤信，中壢:和昌 2.生物統計學，郭寶錚、陳玉敏，台北:五南
先修科目	
教學資源	
注意事項	請尊重智慧財產權
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	