

# 南臺科技大學 106 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	MOD14W02
課程中文名稱	感官品評
課程英文名稱	Sensory Evaluation
學分數	3.0
必選修	選修
開課班級	四技餐旅四甲 四技餐旅四乙
任課教師	葉佳聖
上課教室(時間)	週二第 2 節(T0602) 週二第 3 節(T0602) 週二第 4 節(T0602)
課程時數	3
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	
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。
先修科目或預備能力	
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標</p> <p>-----</p> <p>1.了解感官品評基礎知識與正確觀念及其方法，--，9 基礎餐旅知識</p> <p>2.能熟練運用感官品評方法，--，10 基礎餐旅技能</p> <p>3.運用於餐旅新產品開發與改善，--，16 技術研發創新</p> <p>4.能正確表述感官品評操作方式與目的，--，3 文字口語表達</p>
中文課程大綱	<p>教學主題</p> <p>課程介紹及分組討論</p> <p>食品感官品評之樣品處理</p> <p>食品感官品評之方法(一)定性差異分析</p> <p>食品感官品評之方法(二)定量差異分析</p> <p>食品感官品評的方法(三)描述分析</p> <p>消費者型感官品評</p> <p>食品感官品評員之選擇與訓練</p> <p>餐飲官能品評實作示範</p> <p>官能品評實習</p>

英/日文課程大綱	<p>Teaching theme</p> <p>Course description and group discussions</p> <p>Food sensory evaluation of sample handling</p> <p>Food sensory evaluation method (a) analysis of qualitative differences</p> <p>Food sensory evaluation method (b) analysis of quantitative differences</p> <p>Food sensory evaluation methods (c) a descriptive analysis</p> <p>Consumer sensory evaluation</p> <p>Member selection and training of food sensory evaluation</p> <p>Implementation of demonstration on food and beverage sensory evaluation</p> <p>Sensory Evaluation of Practice</p>
課程進度表	<p>本課程介紹相關證照</p> <p>同時配合實作，有助學生了解實際操作方式</p> <p>第一章 緒論 3</p> <p>第一節 食品感官品評的定義 8</p> <p>第二節 食品感官品評的歷史 9</p> <p>第三節 食品感官品評的重要性 15</p> <p>第四節 食品感官品評的應用範圍 18</p> <p>第二章 食品感官性質與人類五官感覺 31</p> <p>第一節 外觀 37</p> <p>第二節 風味 40</p> <p>第三節 質地 44</p> <p>第三章 食品感官品評之場所 49</p> <p>第一節 感官品評場所的組成部門、設備與要件 53</p> <p>第二節 感官品評室設計應注意的事項 60</p> <p>第三節 品評次數之計算 65</p> <p>第四章 食品感官品評之樣品處理 69</p> <p>第一節 與樣品特性相關的處理 73</p> <p>第二節 與容器相關的處理 77</p> <p>第三節 漱口與贈品或酬勞 85</p> <p>第四節 品評員品評時之心態 86</p> <p>第五章 食品感官品評員之選擇與訓練 91</p> <p>第一節 品評員的種類 95</p> <p>第二節 品評員的篩選與測試 98</p> <p>第三節 品評員的訓練 100</p> <p>第四節 敏感度 102</p> <p>第六章 食品感官品評之方法(一)定性差異分析 107</p> <p>第一節 食品感官品評常犯的錯誤 111</p> <p>第二節 一般使用食品感官品評方法的順序 113</p> <p>第三節 食品感官品評的方法 114</p>

	<p>第四節 簡單對比法 116</p> <p>第五節 三角試驗法 118</p> <p>第六節 一、二點試驗法 119</p> <p>第七節 多項比較法 121</p> <p>第七章 食品感官品評之方法(二)定量差異分析 125</p> <p>第一節 順位法 129</p> <p>第二節 評分法 132</p> <p>第三節 比例法 134</p> <p>第四節 時間與感覺強度關係 137</p> <p>第九章 消費者型感官品評 167</p> <p>第一節 消費者型感官品評之基本理念 171</p> <p>第二節 消費者型感官品評場所 176</p> <p>第三節 消費者型感官品評之種類與方法 177</p> <p>第四節 消費者型感官品評之問卷與採樣 182</p>
教學方式與評量方法	<p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <p>-----</p> <p>了解感官品評基礎知識與正確觀念及其方法，課堂講授實作演練，筆試能熟練運用感官品評方法，實作演練課堂講授，筆試實作運用於餐旅新產品開發與改善，課堂講授實作演練，口頭報告書面報告能正確表述感官品評操作方式與目的，實作演練課堂講授，口頭報告書面報告</p>
指定用書	<p>書名：食品感官品評學及實習</p> <p>作者：區少梅</p> <p>書局：華格那出版有限公司</p> <p>年份：2012</p> <p>ISBN：978-986-5929-24-4</p> <p>版本：(三版)</p>
參考書籍	劉伯康、莊朝琪(2014)食品感官品評，新文京。
教學軟體	<p>word</p> <p>ppt</p>
課程規範	實作部分會有少許材料費必須分擔