南臺科技大學 107 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	H0D14501
課程中文名稱	食品分析
課程英文名稱	Food Analysis
學分數	2.0
必選修	必修
開課班級	四技生技三甲
任課教師	賴嘉萍
上課教室(時間)	週三第 3 節(I0701) 週三第 4 節(I0701)
課程時數	2
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	食品檢驗與分析丙, 乙級
輔導考照 2	高考食品技師
課程概述	本課程教授食品組成分析的理論與方法，內容包括：分析樣品的前處理與製備、實驗數據的分析，一般成分及特定成分之分析方法及相關儀器之使用及原理。
先修科目或預備能力	食品化學、食品微生物
課程學習目標與核心能力之對應	※編號 ， 中文課程學習目標 ， 英文課程學習目標 ， 對應系指標 ---------- 1.獲得食品分析專業知識 (專業術語、分類、方法及趨勢) , Gaining factual knowledge in food analysis. (terminology, classifications, methods, trends). , 1 生技專業知識 2.了解食品中各項成分之分離和定量分析方法與步驟 , Students will understand various separation and quantification techniques frequently used for food analysis. , 2 實務操作技能 3.了解食品分析如何應用於食品工業 , Students will understand how food analysis fits into the food industry. , 4 製程整合創新 4.實驗室品質保證之建立及管控 , Establishing and controlling laboratory quality assurance. , 3 科學數據分析
中文課程大綱	1. 食品分析緒論 2. 食品儀器分析概要 3. 食品中一般成分分析 4. 食品添加物檢驗 5. 食品衛生安全檢驗

英/日文課程大綱	1. Introduction 2. Instrumental Analysis in Food 3. Analysis of general Composition in Foods 4. Test of Food Additives 5. Analysis of Food Sanitation and Safety
課程進度表	週次　　教學進度 1　第 1 章：食品分析實驗安全守則 2　第 2 章：認識器具 3　第 3 章：容量分析 4　第 3 章：容量分析 5　第 4 章：水分分析 6　第 4 章：水分分析 7　第 5 章：蛋白質分析 8　第 5 章：蛋白質分析 9　期中考 10　第 6 章：脂質分析 11　第 6 章：脂質分析 12　第 6 章：脂質分析 13　第 7 章：醣類分析 14　第 7 章：醣類分析 15　第 8 章：食品微量成分分析 16　第 8 章：食品微量成分分析 17　第 8 章：食品微量成分分析 18　期末考
教學方式與評量方法	※課程學習目標，教學方式，評量方式 ---------- 獲得食品分析專業知識 (專業術語、分類、方法及趨勢)，課堂講授，口試筆試 了解食品中各項成分之分離和定量分析方法與步驟　，課堂講授，口試筆試 了解食品分析如何應用於食品工業，課堂講授，口試筆試 實驗室品質保證之建立及管控，課堂講授，口試筆試
指定用書	書名：食品分析實驗(五版修訂版) 作者：王美苓、周政輝、晏文潔 書局：華格那企業有限公司 年份：2017 ISBN：978-986-362-358-8 版本：五版

參考書籍	1.張璨文、鍾玉明、王美苓、晏文潔、李家璞、周政輝，＜乙級食品檢驗分析技術士增能實務必勝手冊＞，台中，華格那出版社，2017 年。ISBN：978-986-362-411-0 2.楊登傑、李煜玲、藍群傑、謝秋蘭、江淑華、陳炳輝、林錫斌、朱正明、林鵬翔、傅偉光、蔡佳芬、陳石松、蕭泉源、蔡政融、高彩華，＜新編食品分析與檢驗＞，台中，華格那出版社，2015 年 9 月。ISBN：9789863621935
教學軟體	PowerPoint
課程規範	建議修課同學報考勞動部丙, 乙級食品檢驗分析技術士