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	食品化學、食品微生物	
能力		
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 2 201 1 100 201 4	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 数學進度 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 6 第4章: 水分分析 7 第5章: 蛋白質分析 9 期中考 10 第6章: 脂質分析 10 第6章: 脂質分析 12 第6章: 脂質分析 12 第6章: 脂質分析 14 第7章: 融類分析 16 第8章: 食品微量成分析 15 第8章: 食品微量成分分析 16 第8章: 食品微量成分分析 16 第8章: 食品微量成分分析 16 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6品中名項成分之分離和定量分析方法與步驟, 課堂講授, 口試筆試賣驗室品質保驗之建立及實際, 課堂講授, 口試筆試賣驗室品質保驗乙建立及實際, 課堂講授, 口試筆試賣驗室品質依聽之建立及實際, 課堂講授, 口試筆試賣驗室品質依聽之建立及實際, 課堂講授, 口試筆試賣驗室品質依聽之建立及實際, 課堂講授, 口試筆試賣驗室品質依聽之課金 指定用書 書名: 食品分析實驗(工廠修訂版) 作者: 工美等、開政輝 奏文潔書局: 華格那企業有限公司年份: 2017 ISBN: 978-986-362-358-8 Ert.* 工程等		
2. Instrumental Analysis in Food 3. Analysis of general Composition in Foods 4. Test of Food Additives 5. Analysis of Food Sanitation and Safety 選次 教學速度	英/日文課程大綱	1. Introduction
3. Analysis of general Composition in Foods 4. Test of Food Additives 5. Analysis of Food Sanitation and Safety		2. Instrumental Analysis in Food
#程進度表		_
表		
課程進度表		
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 8 第5章: 蛋白質分析 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,口試筆試實驗室品質保證之建立及管控,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,口試筆試實驗室品質保證之及管控,課堂講授,口試筆試實驗室品質保證之及管控,課堂講授,口試筆試實驗室品質保證之及管控,課堂講授,口試筆試		
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 : 融類分析 14 第 7 章 : 融類分析 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	課程進度表	週次 教學進度
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: 離類分析 14 第 7 章: 離類分析 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 ※課程學習目標, 教學方式,評量方式 一一人表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表表		1 第1章:食品分析實驗安全守則
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 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 ※課程學習目標,教學方式,評量方式		2 第2章:認識器具
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: 離類分析 14 第 7 章: 離類分析 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 		3 第3章:容量分析
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: 雕類分析 14 第 7 章: 雕類分析 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 数學方式與評量 方法 ※課程學習目標, 教學方式, 評量方式		4 第3章:容量分析
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: 離類分析 14 第 7 章: 離類分析 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		5 第4章:水分分析
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 11 第 6 章: 脂質分析 12 第 6 章: 脂質分析 13 第 7 章: 融類分析 14 第 7 章: 融類分析 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		6 第4章:水分分析
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		7 第5章:蛋白質分析
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		8 第5章:蛋白質分析
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 ※課程學習目標,教學方式,評量方式		9 期中考
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 ※課程學習目標,教學方式,評量方式		10 第6章: 脂質分析
13 第 7 章:離類分析 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		11 第6章:脂質分析
14 第 7 章: 離類分析 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		12 第6章: 脂質分析
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 ※課程學習目標,教學方式,評量方式		13 第7章: 醣類分析
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 ※課程學習目標,教學方式,評量方式 方法 ※課程學習目標,教學方式,評量方式 ───────────────────────────────────		14 第7章: 醣類分析
17 第 8 章:食品微量成分分析 18 期末考		15 第8章:食品微量成分分析
数學方式與評量 济器 ※課程學習目標,教學方式,評量方式 方法 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,□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,□試筆試 了解食品分析如何應用於食品工業 ,課堂講授 ,□試筆試 實驗室品質保證之建立及管控 ,課堂講授 ,□試筆試 實驗室品質保證之建立及管控 ,課堂講授 ,□試筆試 指定用書 書名:食品分析實驗(五版修訂版) 作者:王美芩、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		16 第8章:食品微量成分分析
数學方式與評量 济器 ※課程學習目標,教學方式,評量方式 方法 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,□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,□試筆試 了解食品分析如何應用於食品工業 ,課堂講授 ,□試筆試 實驗室品質保證之建立及管控 ,課堂講授 ,□試筆試 實驗室品質保證之建立及管控 ,課堂講授 ,□試筆試 指定用書 書名:食品分析實驗(五版修訂版) 作者:王美芩、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		
 教學方式與評量 方法 ※課程學習目標,教學方式,評量方式 		
方法		- 7042114 3
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	教學方式與評量	※課程學習目標 ,教學方式 ,評量方式
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 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	方法	
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		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
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 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		試
實驗室品質保證之建立及管控,課堂講授,口試筆試 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		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
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		了解食品分析如何應用於食品工業 , 課堂講授 , 口試筆試
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		實驗室品質保證之建立及管控 ,課堂講授 ,口試筆試
書局:華格那企業有限公司 年份:2017 ISBN:978-986-362-358-8	指定用書	書名:食品分析實驗(五版修訂版)
年份:2017 ISBN:978-986-362-358-8		作者:王美苓、周政輝、晏文潔
ISBN: 978-986-362-358-8		書局:華格那企業有限公司
		年份: 2017
版本・五版		ISBN: 978-986-362-358-8
		版本:五版

參考書籍	1.張瓈文、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