

## 南臺科技大學 107 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	H0D14502
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	四技生技三乙
任課教師	賴嘉萍
上課教室(時間)	週一第 2 節(I0208) 週一第 3 節(I0208)
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	<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> <hr/> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>
中文課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品分析緒論</li> <li>2. 食品儀器分析概要</li> <li>3. 食品中一般成分分析</li> <li>4. 食品添加物檢驗</li> <li>5. 食品衛生安全檢驗</li> </ol>

英/日文課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introduction</li> <li>2. Instrumental Analysis in Food</li> <li>3. Analysis of general Composition in Foods</li> <li>4. Test of Food Additives</li> <li>5. Analysis of Food Sanitation and Safety</li> </ol>																																						
課程進度表	<table border="0"> <thead> <tr> <th data-bbox="382 496 462 530">週次</th> <th data-bbox="509 496 647 530">教學進度</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td data-bbox="382 541 414 574">1</td><td data-bbox="446 541 901 574">第 1 章：食品分析實驗安全守則</td></tr> <tr><td data-bbox="382 586 414 619">2</td><td data-bbox="446 586 711 619">第 2 章：認識器具</td></tr> <tr><td data-bbox="382 631 414 664">3</td><td data-bbox="446 631 711 664">第 3 章：容量分析</td></tr> <tr><td data-bbox="382 676 414 709">4</td><td data-bbox="446 676 711 709">第 3 章：容量分析</td></tr> <tr><td data-bbox="382 720 414 754">5</td><td data-bbox="446 720 711 754">第 4 章：水分分析</td></tr> <tr><td data-bbox="382 765 414 799">6</td><td data-bbox="446 765 711 799">第 4 章：水分分析</td></tr> <tr><td data-bbox="382 810 414 844">7</td><td data-bbox="446 810 711 844">第 5 章：蛋白質分析</td></tr> <tr><td data-bbox="382 855 414 889">8</td><td data-bbox="446 855 711 889">第 5 章：蛋白質分析</td></tr> <tr><td data-bbox="382 900 414 934">9</td><td data-bbox="446 900 552 934">期中考</td></tr> <tr><td data-bbox="382 945 414 979">10</td><td data-bbox="446 945 711 979">第 6 章：脂質分析</td></tr> <tr><td data-bbox="382 990 414 1024">11</td><td data-bbox="446 990 711 1024">第 6 章：脂質分析</td></tr> <tr><td data-bbox="382 1035 414 1069">12</td><td data-bbox="446 1035 711 1069">第 6 章：脂質分析</td></tr> <tr><td data-bbox="382 1080 414 1114">13</td><td data-bbox="446 1080 711 1114">第 7 章：醣類分析</td></tr> <tr><td data-bbox="382 1125 414 1158">14</td><td data-bbox="446 1125 711 1158">第 7 章：醣類分析</td></tr> <tr><td data-bbox="382 1170 414 1203">15</td><td data-bbox="446 1170 838 1203">第 8 章：食品微量成分分析</td></tr> <tr><td data-bbox="382 1215 414 1248">16</td><td data-bbox="446 1215 838 1248">第 8 章：食品微量成分分析</td></tr> <tr><td data-bbox="382 1260 414 1293">17</td><td data-bbox="446 1260 838 1293">第 8 章：食品微量成分分析</td></tr> <tr><td data-bbox="382 1304 414 1338">18</td><td data-bbox="446 1304 552 1338">期末考</td></tr> </tbody> </table>	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
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	<p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <hr/> <p>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</p> <p>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</p> <p>了解食品分析如何應用於食品工業，課堂講授，口試筆試</p> <p>實驗室品質保證之建立及管控，課堂講授，口試筆試</p>																																						
指定用書	<p>書名：食品分析實驗(五版修訂版)</p> <p>作者：王美苓、周政輝、晏文潔</p> <p>書局：華格那企業有限公司</p> <p>年份：2017</p> <p>ISBN：978-986-362-358-8</p> <p>版本：五版</p>																																						
參考書籍	<p>1.張瓈文、鍾玉明、王美苓、晏文潔、李家璞、周政輝，&lt;乙級食品檢驗分</p>																																						

	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乙級食品檢驗分析技術士