

國立中興大學教學大綱

課程名稱 (course name)	(中) 食品分析實習 A				
	(Eng.) Food Analysis Lab (A)				
開課單位 (offering dept.)	食生系				
課程類別 (course type)	必修	學分 (credits)	1	授課教師 (teacher)	王苑春
選課單位 (department)	食生系二年級	授課語言 (language)	中文	開課學期 (semester)	上學期
課程簡述 (course description)	食品分析實作及相關儀器操作				
先修課程名稱 (prerequisites)					
課程目標 (course objectives)	使學生熟知食品一般成分分析及特定成分之分析方法及相關儀器之使用				
課程目標與核心能力關聯配比(%) (relevance of course objectives and core learning outcomes)			課程目標之教學方法與評量方法 (teaching and assessment methods for course objectives)		
核心能力	配比(%)	教學方法		評量方法	
運用及整合食品暨應用生物科技領域之專業知識及能力	35	<input type="checkbox"/> 專題探討/製作 <input type="checkbox"/> 網路/遠距教學 <input type="checkbox"/> 參訪 <input type="checkbox"/> 習作 <input checked="" type="checkbox"/> 討論 <input checked="" type="checkbox"/> 實習 <input type="checkbox"/> 其他 <input checked="" type="checkbox"/> 講授		<input type="checkbox"/> 書面報告 <input checked="" type="checkbox"/> 出席狀況 <input type="checkbox"/> 口頭報告 <input checked="" type="checkbox"/> 作業 <input type="checkbox"/> 作品 <input checked="" type="checkbox"/> 測驗 <input checked="" type="checkbox"/> 實作 <input type="checkbox"/> 其他	
瞭解食品暨應用生物科技相關從業人員之專業實務	35				
溝通協調與團隊合作之精神	30				
授課內容 (單元名稱與內容、習作/考試進度、備註) (course content and homework/tests schedule)					
1. Preparing week: group dividing & apparatus checking (準備週：分組及器材檢查) 2. Preparation of samples (樣品製備) 3. Determination of moisture and total solids (水分及固形物含量測定) 4. Determination of ash content (灰分含量測定), 5. Determination of fat by the Soxhlet and Soxtec method (以索氏法測定脂質含量) 6. DNS colorimetric determination of available carbohydrate in foods (以比色法測定有效性碳水化合物)					

物含量)

7. Determination of dietary fibre in foods with neutral detergent fibre method (以中性洗劑法測定膳食性纖維含量)
8. Determination of total flavonoid content in citrus peel (以比色法測定柑橘果皮之類黃酮含量)
9. Determination of total sulfur dioxide content using distillation method (以蒸餾法測定酒類之二氧化硫殘留量)
10. Determination of nitrite and nitrate contents in meat product (以比色法測定肉製品之硝酸鹽及亞硝酸鹽含量)
11. Determination of ascorbic acid content in fruits by titration method (以滴定法測定柑橘果實之維生素 C 含量)
12. Determination of ascorbic acid content in fruits by HPLC (以 HPLC 法測定柑橘果食之維生素 C 含量).

**學習評量方式
(evaluation)**

1. 實習報告，每個實習均需繳實習報告。
2. 期末總測驗。
3. 出席狀況。

**課程教材 (教師個人網址請列在本校內之網址)
(teaching aids & teacher's website)**

1. 講義。
2. James, C. (1995) Analytical Chemistry of Food. Blackie Academic & professional, London, UK.
3. 英文文獻。

**課程輔導時間
(office hours)**

每週四晚上 7:00~9:00。

請遵守智慧財產權，不得非法影印他人著作。