

國立中興大學教學大綱

課程名稱 (course name)	(中) 食品分析實習 B				
	(Eng.) Food Analysis Lab (B)				
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)	毛正倫
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)	首先從基礎之食品分析操作開始，實地讓學生瞭解樣品製備、水分、油脂分析、膳食纖維、灰份測定及其他食品所含物質之分析與檢測，並透過實地操作與撰寫報告，使學生對食品分析有親身體驗之認識。				
先修課程名稱 (prerequisites)	無				
課程目標 (course objectives)	讓學生瞭解食品分析之實地操作，使其能將食品分析方法之基礎知識與實地應用相結合。				
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 checked="" type="checkbox"/> 書面報告
瞭解食品暨應用生物科技相關從業人員之專業實務		35	<input checked="" type="checkbox"/> 網路/遠距教學		<input checked="" type="checkbox"/> 出席狀況
溝通協調與團隊合作之精神		30	<input type="checkbox"/> 參訪 <input checked="" type="checkbox"/> 習作		<input type="checkbox"/> 口頭報告
			<input checked="" type="checkbox"/> 討論 <input checked="" type="checkbox"/> 實習		<input checked="" type="checkbox"/> 作業 <input type="checkbox"/> 作品
			<input type="checkbox"/> 其他 <input checked="" type="checkbox"/> 講授		<input checked="" type="checkbox"/> 測驗 <input type="checkbox"/> 實作
					<input type="checkbox"/> 其他
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)					
週次 (week)	單元名稱與內容 (subject and content)		習作/考試進度 (homework and tests)		備註 (remark)
01	Preparing week: group dividing & apparatus checking				
02	Preparation of samples				
03	Determination of moisture and total solids				
04	Determination of fat by the Soxhlet and Soxtec method				

05	Determination of dietary fibre in foods with neutral detergent fibre method (1)		
06	Determination of dietary fibre in foods with neutral detergent fibre method (2)		
07	DNS colorimetric determination of available carbohydrate in foods		
08	Determination of ash content		
09	Mid-examination week, class closed	期中考週	
10	Determination of total sulfur dioxide content using distillation method		
11	Determination of nitrite and nitrate contents in meat product		
12	Determination of total flavonoid content in citrus peel (1)		
13	Determination of total flavonoid content in citrus peel (2)		
14	Determination of ascorbic acid content in fruits by HPLC (Lecture and Sample preparation)		
15	Determination of ascorbic acid content in fruits by HPLC (HPLC operation)		
16	Terminal examination		
17	Lab cleaning		
18	Final-examination week, class closed	期末考週	

學習評量方式 (evaluation)

平時成績
報告
期末考試

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

<http://web.nchu.edu.tw/pweb/index2.php?pid=408&menu=2#>

課程輔導時間 (office hours)

每週五，第三、四節。

請遵守智慧財產權，不得非法影印他人著作。