



《尊重智慧財產權，請使用正版教科書，勿非法影印書籍及教材，以免侵犯他人著作權》

開課班級：食技碩專學程一

授課老師：童熾臻,陳與國,吳美莉,林穎聖,徐睿良,龔得安,余旭勝,吳明昌 學分數: 3

課程大綱:

探討和食品研究相關之方法與技術、包含實驗的設計、結果的闡釋及論文寫作技巧等一系列的課程。其主要目的在於使學習者在食品領域中熟悉一般的研究方法與技術，並學得基本實驗設計原理應用到實際的食品問題。同時也可深入了解目前食品研究領域中的最新動向。從適當的實驗設計到資料的分析與解釋並將成果發表作一貫式的養成訓練，乃此課程安排的終極目標。

outline:

Describe experimental designs, general techniques and methodologies in related to Food Researches. To understand the basic principles of experimental design and be able to apply them to realistic food problems. Also to have a familiarity of general techniques and methodologies in a specific field. To have a knowledge of the state of the art of current research efforts relating to carbohydrates, lipids, proteins, and other components in foods. To be able to design an appropriate experiment to solve the problems we proposed. To be able to collect, analyze and interpretate the data and able to organize the results and have a paper publication.

教學型態:

課堂教學

成績考核方式:

平時成績:25%
期中考:25%
期末考:25%
其它:態度、出席很重要
25%%

本科目教學目標:

參考書目:



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	9.14~9.21	課程介紹及食品生技研究法介紹	8日正式上課。8~12日課程加退選，轉學(系)生、復學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，12日申辦抵免學分截止日
第2週	9.21~9.28	食品生技研究法（一）	
第3週	9.28~10.05	食品生技研究法（二）	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	10.05~10.12	食品生技研究法（三）	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	10.12~10.19	食品生技研究法（四）	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	10.19~10.26	基改食品風險評估研究法1	14日學生宿舍安全輔導暨複合式防災疏散演練。18日多益測驗
第7週	10.26~11.02	基改食品風險評估研究法2	24日(五)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	11.02~11.09	基改食品風險評估研究法3	30日校課程委員會
第9週	11.09~11.16	期中考	3~9日期中考試
第10週	11.16~11.23	食品生技分析（一）	13日教務會議,16日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	11.23~11.30	食品生技分析（二）	
第12週	11.30~12.07	食品生技分析（三）	24~28體育運動週。24日校園路跑。27日運動大會夜間開幕，28日運動大會活動，29日101週年校慶活動日，照常上班
第13週	12.07~12.14	食品生技研究法（五）	
第14週	12.14~12.21	食品乳化技術之應用	12日申請停修課程截止日
第15週	12.21~12.28	食品成分分析	
第16週	12.28~1.04	食品過敏原分析	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	1.04~1.11	食品生技在農業之應用	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	1.11~1.18	期末考	5~11日期末考試，10~11日學生退宿