美和科技大學



食品營養系 課程規範

課程名稱:

食品分析檢驗實驗 II

中華民國 114年 09 月制定

1. 課程基本資料:

科目名稱	中文	食品分析檢驗實驗 II		
	英文	Food Analysis Experiment II		
適用學制	專科		必選修	必
適用部別	日間部		學分數	4
適用系科別	食品營養科	<u> </u>	學期/學年	_
適用年級/班級	五專四年級		先修科目或先備能力	化學,分析 化學

2. 食品營養系目標培育人才

依據 UCAN 系統,本系以培育「專業職能」為目標。

依據 UCAN 系統,本系以培育		杀以培 月	事業職能」為目標。		
教育目標	職涯類型	就業途徑	專業職能		
		C5.1 食品· 生產與加 工	C5.1.1 執行食品加工流程		
			C5.1.2 執行加工食品的研發工作		
			C5.1.3 規劃、執行、管理並且提供與食		
	C5 天然資源、食品與農業		品包裝和維護相關的服務		
			C5.1.4 執行危害分析以及進行管制作		
			業,以控管食品的生產流程並掌握加工		
			的品質		
食品品管及			C5.1.5 依照既定法規以及相關作業流		
食品生技研			程,維護加工食品以及從業人員的健康		
一段 四 生 权 例			與安全		
रिष्ठ			C6.5.1 彙整生物技術研究的目標,並且		
			將其開發為合法的生物技術產品,致力		
			於改善人類生活品質		
	C6 醫療保 C6.5 生技		C6.5.4 制定實驗室生物安全的規範(如		
	健	研發	無菌技術、污染防治、測量和校準儀器)		
			C6.5.5 生物科技產品之效益評估、產品		
			推廣及實際應用(技術移轉、推廣、臨		
			床應用)		
			C6.1.1 建立醫病關係以協助評估、了解		
營養及保健			身心健康問題		
	C6 醫療保	C6.1 醫療	C6.1.2 分析身心健康問題及病人需求,		
	健	服務	以訂定醫療照護計畫		
			C6.1.3 執行並落實醫療照護措施		
			C6.1.4 追蹤醫療照護效果		

C6.1.5 依醫療照護或病人需求進行轉
介或轉銜,以協助病患得到持續性照護
C6.1.6 執行及推廣社區醫療及照護保
健相關活動

3. 課程對應之 UCAN 職能

職能課程	專業職能 M	專業職能 A
食品分析檢驗實驗 II	執行食品加工流程	依照既定法規以及相關作業流程,維護加工食品以及從業人員 的健康與安全

註:M表示課程內容須教授之「主要」相關職能 A表示課程內容須教授之「次要」相關職能

4. 教學目標

本課程可以達到以下目標:

主要在於使學生獲得有關食品分析實驗的基本觀念,作為品管人員及檢驗實 驗室工作的理論基礎。

教學目標:

- 一、食品一般成分分析。
- 二、水質分析。
- 三、食品維生素分析。
- 四、食品添加物分析。
- 五、食品色素分析。

5. 課程描述

5.1 課程說明

一、課程定位:本課程為食品技師及營養師專業必修基礎,強調食品分析的原理及其應用,奠立學生未來職場上擔任品管人員及檢驗技術員的基礎專業知識。

二、學習重點:

- 1. 食品一般成分分析:水分,灰分,粗蛋白,粗脂肪分析。
- 2. 水質分析:水中殘氣,水質硬度分析。
- 3. 食品維生素分析:維生素測定 靛酚滴定法,維生素測定 碘滴定法。

- 4. 脂質分析: 脂質酸價, 脂質皂化價測定, 脂質過氧化價測定。
- 5. 食品添加分析:防腐劑,亞硝酸鹽,亞硫酸鹽含量分析。
- 6. 食品色素分析:天然色素、人工色素分析。
- 三、課程目標:使學生熟悉食品的一般成分分析,水質分析,脂質分析,添加物及色素分析的操作,並能了解如何進行不同的計量計算,利用食品分析幫助我們解決食品及營養中面對的問題。
- 四、應用導向:課程著重知識與實務連結,培養學生食品分析實作與解決問題的能力,協助應付未來食品及營養專業面對的化學問題。

5.2 課程綱要

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
1	水分	執行食品加工流程	4
2	灰分	執行食品加工流程	4
3	粗蛋白	執行食品加工流程	4
4	揮發性鹽基態氮(VBN)測定	執行食品加工流程	4
5	粗脂肪	執行食品加工流程	4
6	水中殘氣分析	執行食品加工流程	4
7	水質硬度分析	執行食品加工流程	4
8	期中考	執行食品加工流程	4
9	鈣含量測定	執行食品加工流程	4
10	脂質酸價測定	執行食品加工流程	4
11	硫巴比妥酸價測定	執行食品加工流程	4
12	維生素 C 含量測定—靛酚滴定法	執行食品加工流程	4
13	維生素 C 含量測定—碘滴定法	執行食品加工流程	4
14	亞硝酸鹽測定	執行食品加工流程	4
15	亞硫酸鹽測定	執行食品加工流程	4
16	天然色素測定	執行食品加工流程	4
17	人工色素測定	執行食品加工流程	4
18	期末考	執行食品加工流程	4

5.3 教學活動

- (1).課堂講授:教師講解分析。
- (2).專業英文影片及英文實例說明及討論
- (3).課堂討論:全班及小組心得分享,延伸學習。
- (4).平時、期中 、期末評量

6. 成績評量方式

(1).期中成績百分比:30%

(2).期末成績百分比:30%

(3).平時成績百分比:40%(包含出席率、上課表現與討論等)

7. 教學輔導

7.1 課業輔導/補救教學對象:

- 1. 成績欠佳之學生: 凡學習成效不佳、動機不強之學生, 特別提醒外並於安排 於課輔時間了解原因並輔導, 同時強化學生於報告及討論等平時成績的參與 及重視。
- 2. 有特別學習需求之學生:因其他特殊學習需求,學生有個別需要深入了解本 科目更深入的學習內容、特殊主題或進階應用有興趣者,指導其深入相關領 域知識的追求。
- 3. 學習進度落後,以及期中考和成績低於 60 分的同學,依「美和科技大學學生課業及考照輔導辦法」,配合教師發展中心、成績預警制度進行輔導。

7.2 課業輔導/補救教學之實施

- 課業輔導/補救教學之實施方式,配合「通識教育中心課業輔導辦法」並採下 列方式進行:
- 2. 分組互助教學:建立小組同儕學習制度,將學生予以分組,並於每組中安排 成績優異的學生擔任小老師,隨時協助成績欠佳學生跟上學習進度,並可借 此形成互相觀摩學習的讀書風氣。
- 3. 課後輔導:由授課教師於課輔時間 (Office Hours),幫助成績欠佳或有特別學習需求之學生進行課後輔導。
- 4. 補救教學:授課教師額外指定成績欠佳學生,進行課後作業練習,使其能在不斷的練習中獲得進步。

7.3課業輔導/補救教學時間與聯絡方式

1. 輔導時間:

由授課教師協商安排,藉由下課時間與學生自由交談,了解其學習成效,作

為內容修正之參考。

2.輔導老師聯繫方式:

授課教師:葉泰聖 校內分機:8362

授課教師 email: x00010091@meiho.edu.tw

教師研究室:G1129