

## 國立金門大學

## 教學綱要

部別：日間部研究所碩士班

114學年度第2學期

列印日期：2026/01/23

科目名稱：食品科學研究法(二) (Methodology in Food Science II)

開課班級：食品學分：授課時數：  
碩一 2.0 2.0

授課教師：林偉盛

必選修：必修

**1. 教學目標**

「食品科學研究入門(二)」繼續深化在「食品科學研究入門(一)」中建立的基礎，著重於食品加工、化學、分子生物學、儀器分析等策略、控制組與實驗組設計的基本知識之研究方法。引導學生掌握食品科學研究的進階技能和應用，並鼓勵學生參與討論與小組合作，以促進批判性思維和問題解決能力的發展。學習成效(核心能力指標)

1. 食品相關可利用生物資源調查及應用基礎。30% 2. 食品專業基礎能力。15% 3. 食品化學、食品加工及食品微生物等產業生產及研發能力。15% 4. 食品分析檢驗及微生物技術檢驗能力。20% 5. 食品專業整合能力。20%

**2. 教學綱要**

1. 深入理解食品各領域研究之概念
2. 學會設計和理解科學實驗
3. 藉由評讀食品領域研究，提高批判性思維和解決問題的技能
4. 促進團隊合作與溝通技巧

**3. 教科書**

書名：自行編列

1 出版日期：年 月

作者： 出版社： 版本：

無參考書資料。

※請遵守智慧財產權觀念，依著作權法規定，教科書及教材不得非法影印與使用盜版軟體。

**5. 教學進度表**

週次	日期	內容	備註
1	2026/02/22—2026/02/28	和平紀念日	
2	2026/03/01—2026/03/07	課程介紹	
3	2026/03/08—2026/03/14	回顧食品科學研究 I	
4	2026/03/15—2026/03/21	回顧食品科學研究 II	
5	2026/03/22—2026/03/28	研究報告撰寫基礎與技巧 I	
6	2026/03/29—2026/04/04	兒童節	
7	2026/04/05—2026/04/11	調整放假	
8	2026/04/12—2026/04/18	研究報告撰寫基礎與技巧 II	
9	2026/04/19—2026/04/25	導讀文獻評讀與分析	
10	2026/04/26—2026/05/02	學期文獻評讀與分析報告 I	
11	2026/05/03—2026/05/09	學期文獻評讀與分析報告 II	
12	2026/05/10—2026/05/16	學期文獻評讀與分析報告 III	
13	2026/05/17—2026/05/23	學期文獻評讀與分析報告 IV	
14	2026/05/24—2026/05/30	學期文獻評讀與分析報告 V	
15	2026/05/31—2026/06/06	學期文獻評讀與分析報告 VI	
16	2026/06/07—2026/06/13	學期總複習與討論	
17	2026/06/14—2026/06/20	端午節	食品科學研究課後討論與輔導 (多元彈性自主學習)
18	2026/06/21—2026/06/27	食品研究之展望	食品科學研究課後討論與輔導 (多元彈性自主學習)

<b>6. 成績評定及課堂要求</b>
分組報告、個人研究報告60%、上課出席與問答 40% 差假依學校規定辦理。
<b>8. 永續發展目標(SDGs)：SDG8 合適的工作及經濟成長</b>
<b>9. 大學社會責任(USR)關聯性：中</b>