

[回上一頁](#)

# 國立金門大學

## 教學綱要

部別：日間部學士班

114學年度第2學期

列印日期：2026/01/26

科目名稱：食品分析實驗(一) (Food Analysis Lab. I) 開課班級：食品三 學 分：2.0 授課時數：4.0  
授課教師：李欣政 必選修：必修

### 1. 教學目標

訓練學生具有食品一般成分分析的理論及實務操作的能力，增進學生對分析及儀器基本操作的能力，使學生能夠運用正確的方法合理判斷實驗結果之能力  
(一)知識：為食品分析核心課程。  
(二)技能：基本標準溶液標定，一般成分分析及食品添加物等食品分析技術訓練。  
(三)態度：訓練學生對基礎實驗操作的技巧及食品分析技能及數據判讀的能力  
(四)其他：對食品成分的敏感度。學習成效  
1. 食品相關可利用生物資源調查及應用基礎 20%  
2. 食品專業基礎能力 20%  
3. 食品化學，食品加工及食品微生物等產業生產研發能力 15%  
4. 食品分析檢驗及微生物技術檢驗能力 30%  
5. 食品專業整合能力 15%.

### 2. 教學綱要

以金門的特產為分析原料，讓同學除了可學習到食品如何分析，且更能了解金門特產的組成成分。

### 3. 教科書

書名：食品分析實驗

3 出版日期：2019年 08月

作者：王美苓 出版社：華格納 版本：六版

書名：食品分析實驗

4 出版日期：2022年 07月

作者： 出版社： 版本：八版

### 4. 參考書

2 書名：食品檢驗分析技術士資能時務必勝手冊 出版日期：年 月

作者：張瓈文, 等 出版社：華格納企業有限公司 版本：

3 書名：食品分析實驗 出版日期：2022年 07月

作者： 出版社： 版本：八

※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	簡介, 實驗室安全守則, 分組	
2	2026/03/01—2026/03/07	標準溶液配製與標定	
3	2026/03/08—2026/03/14	有機酸測定	
4	2026/03/15—2026/03/21	蛋殼鈣測定	
5	2026/03/22—2026/03/28	水總硬度測定	
6	2026/03/29—2026/04/04	食品中食鹽分析	
7	2026/04/05—2026/04/11	春假	
8	2026/04/12—2026/04/18	期中考	
9	2026/04/19—2026/04/25	水活性測定紅外線測定	
10	2026/04/26—2026/05/02	水分測定常壓測定-烘箱法, 微波法	
11	2026/05/03—2026/05/09	粗蛋白測定-分解	
12	2026/05/10—2026/05/16	粗蛋白測定-蒸餾, 滴定	
13	2026/05/17—2026/05/23	粗脂肪-索式萃取	
14	2026/05/24—2026/05/30	油脂分析-皂化價	
15	2026/05/31—2026/06/06	油脂分析-酸價	
16	2026/06/07—2026/06/13	期末考	

17	2026/06/14—2026/06/20	彈性補充教學, 操作練習	
18	2026/06/21—2026/06/27	彈性補充教學, 操作練習	

#### **6. 成績評定及課堂要求**

學習態度40%, 期中期末操作考30%, 實驗紀錄及報告30%

上課必須遵守實驗室安全守則, 穿著實驗衣, 鞋子(腳趾不得露出, 嚴禁穿拖鞋), 違者不得進入教室

#### **8. 永續發展目標(SDGs)：SDG6 淨水及衛生**

#### **9. 大學社會責任(USR)關聯性：中**