

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(一) (Food Analysis I) 開課班級：食品三 學 分：1.0 授課時數：1.0
授課教師：李欣玫 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：王美苓 出版社：華格納 版本：八版

4. 參考書

- 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
2 作者：張璿文,等 出版社：華格納企業有限公司 版本：
書名： 出版日期：年 月
3 作者： 出版社： 版本：

※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 | 油脂-索式萃取 | |
| 14 | 2026/05/24—2026/05/30 | 油脂-索式萃取 | |
| 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 | | | |