

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：食品感官品評 (Sensory Evaluation of Food) 開課班級：食品三學 分：3.0 授課時數：3.0
授課教師：吳尹文 必選修：必修

1. 教學目標

隨社會的發展飲食系統及深入科學化的食品感官品評技術，被應用在口味飲食文化、消費者對於食品的選擇與購買行為等問題上。本課程將感官品評的理論基礎與實務應用，以深入淺出、循序漸進的方式進行闡述，並配合大量圖表、範列讓學生能在不同的方式，根據正確的學習次序對食品感官品評進行全面性的瞭解與學習。(一)、知識：瞭解食品官能品評的意涵與組織架構。(二)、技能：建立食品官能品評品評室、品評員、品評方法。(三)、態度：強化在品評試驗上自我學習及新事項應具備態度。(四)、其他：培養解決問題的能力。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。10% 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及研發能力。20% 4. 食品分析檢驗及微生物技術檢驗能力。10% 5. 食品專業整合能力。40%

2. 教學綱要

確立一套有系統，可資依循的食品官能品質評估標準：藉科學性的品評計劃與統計分析，以準確地評估食品的官能品質。

3. 教科書

書名：食品感官品評：理論與實務

4 出版日期：2020年 10月

作者：劉伯康、莊朝琪 出版社：新文京 版本：三版

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	課程介紹及課堂要求、感官品評定義、歷史與發展	
2	2026/03/01—2026/03/07	感官品評定義、歷史與發展	
3	2026/03/08—2026/03/14	食品感官品評內容架構及其應用	
4	2026/03/15—2026/03/21	食品感官特性及品評的生理與心理基礎	
5	2026/03/22—2026/03/28	人類生理感官介紹(一)	
6	2026/03/29—2026/04/04	人類生理感官介紹(二)	
7	2026/04/05—2026/04/11	感官品評的環境設置原則與品評員類型與培訓	
8	2026/04/12—2026/04/18	期中考	
9	2026/04/19—2026/04/25	感官品評樣品處理、實驗設計與統計分析原則	
10	2026/04/26—2026/05/02	差異性分析試驗與實務操作(一)	
11	2026/05/03—2026/05/09	差異性分析試驗與實務操作(二)	
12	2026/05/10—2026/05/16	差異性分析試驗與實務操作(三)	
13	2026/05/17—2026/05/23	消費者測試與實務操作(一)	
14	2026/05/24—2026/05/30	消費者測試與實務操作(二)	至電腦教室進行數據分析
15	2026/05/31—2026/06/06	消費者測試與實務操作(三)	至電腦教室進行數據分析
16	2026/06/07—2026/06/13	期末考	至電腦教室進行期末考
17	2026/06/14—2026/06/20	描述分析試驗與實務操作(一)	配合16+2週，調整第16週為期末考 第17~18週為教師彈性補充教

			學
18	2026/06/21—2026/06/27	描述分析試驗與實務操作(二)	配合16+2週，調整第16週為期末考 第17~18週為教師彈性補充教學
6. 成績評定及課堂要求			
期中考 30%、期末考 30%、小考及上課態度 40% 本課程利用各式食物及食品(含酒類)進行感官品評試驗操作 部分課程須至電腦教室進行資料數據分析			
8. 永續發展目標(SDGs)： SDG4 優質教育、SDG8 合適的工作及經濟成長			
9. 大學社會責任(USR)關聯性： 中			