

國立臺灣大學食品科技研究所
104 學年度第 2 學期課程教學意見調查結果

一、科目:食品多醣特論 (任課教師:呂廷璋)

學生建議與意見:無。

教師回應:無。

二、科目:食品科技教學實務

(任課教師:謝淑貞)

學生建議與意見:很棒的學習經驗!受益良多。

教師回應:無。

(任課教師:羅翊禎)

學生建議與意見:教學真是不容易,希望以後能循序漸進,能先教/輔導較易簡易的課程。

教師回應:無。

(任課教師:鄭光成)

學生建議與意見:無。

教師回應:無。

三、科目:食品生物技術學 (任課教師:游若箴)

學生建議與意見:無。

教師回應:無。

四、科目:分子營養學:基因體、代謝與健康 (任課教師:羅翊禎)

學生建議與意見:無。

教師回應:無。

五、科目:食品物理化學 (任課教師:葉安義)

學生建議與意見:無。

教師回應:無。

六、科目:穀類加工學 (任課教師:葉安義)

學生建議與意見：無。

教師回應：無。

七、科目：食品細胞分子生物方法學（任課教師：謝淑貞）

學生建議與意見：

- 1.在這堂課學到很多！
- 2.謝老師很棒

教師回應：謝謝同學鼓勵，我們會持續讓這堂課更好。

八、科目：米食及休閒食品製造原理與實習(任課教師:顏文俊)

學生建議與意見：

- 1.感謝老師。
- 2.老師辛苦了。
- 3.老師幽默又慈祥。

教師回應：無。

九、科目：微生物醱酵工程(任課教師:鄭光成)

學生建議與意見：希望在課程中加入一些實際操作的部分，多進入實驗室。

教師回應：會考慮加開實驗課程。

十、科目：臨床營養與食療學(任課教師:沈立言)

學生建議與意見：

- 1.課堂前可先讓學生閱讀一篇報導，或做一份簡單的報告，讓印象加深！
- 2.這堂課老師都很認真，真的學習到很多臨床上會遇到的問題以及如何補充不同症狀的缺乏營養，也釐清很多市面上道聽塗說的消息，每位營養師除了教授每個病症所需的食療方外，亦跟我們分享了很多在醫院遇到的趣事，真的是令我大開眼界的一堂課！
- 3.課堂內容主題相當完整，但不同老師所講的深淺度不太相同，如果能讓各主題難易度更一致會更好。

教師回應：儘量配合學生的建議。

十一、科目：食品添加物（任課教師:呂廷璋）

學生建議與意見：

- 1.非常受益良多！
- 2.除了法規的單元稍微枯燥了些，其他都非常引人入勝，很有收穫！！

- 3.希望能改善教室的麥克風，老師不用麥克風，有時候會聽不太清楚。
- 4.謝謝老師!!!覺得聽到很多神奇又有用的知識，還實際的吃到甜味劑&鮮味劑，雖然鮮味劑很難吃XD但甜味劑還不錯!!

教師回應：無。

十二、科目:食療藥膳學原理與應用（任課教師:沈立言）

學生建議與意見：

- 1.課程太淺像通識，學生缺席狀況嚴重，只是在考默書、文言文，小考又不太有意義！對於加分機制不公平，亂問，亂一些很 common superficial 的問題也可加分，實在不公平。最後報告一組人數過多，難分工，建議可減少修課人數，維持上課水準和課程深度。
- 2.老師辛苦了，謝謝老師。
- 3.想知道和西醫的比較。
- 4.謝謝老師。
- 5.謝謝老師這學期的諄諄教誨，使我這學期受益良多。能在畢業前的最後一學期修到這門課真的很開心，也覺得有些不捨。團體報告的實作很有趣，看到同學把生脈飲都喝光，綠豆薏仁湯也大受好評，覺得很有成就感，而且在買藥材的時候跟中藥店老闆聊天的過程也學到很多~總之，覺得這種自主性的學習很有意義！
- 6.這堂課真的超棒！學到很多超讚超實用的知識！
- 7.期待老師未來教授進階課程！比如說和體質混合搭配各種食療效果之課程。
- 8.下半學期課程內容較為零散，比較難統整&作連結。
- 9.希望可以公布期中期末成績以供參考！
- 10.期初沒講清楚期末報告還要現場帶食物，以為自己煮有實作紀錄就可，結果臨時提出要再煮一次，這樣第一個禮拜的組別不就多花一次錢準備了嗎？學生並沒有義務要無私奉獻給修習的課程，且還利用奉獻多寡作為評分標準，私以為這非但不合理且勞民傷財，建議下次開課第一週如果不先講清楚，就要提供經費維持這樣的課程安排，謝謝！
- 11.學期中一場李嗣岑老師演講建議可以提早公布時間，錯過了精采的活動十分可惜！
- 12.是一位超棒的老師！小心被大陸挖走。

教師回應：。

- 1.學生如果在此方面之素質很高，建議早點退選！
- 2.其餘會參考學生意見進行修正。

十三、科目:食品工廠管理（任課教師:吳瑞碧）

學生建議與意見：

- 1.認為內容很實用貼切，不會感覺太理論抽象，多有應用，可一窺食品產業的一二。但有些內容過於瑣碎，有些又點到為止，稍嫌可惜。而在評分階段，希望老師能具體說明評分標準。

- 2.每周小考時事不錯~會對食品更有感覺，但希望可以即時發還考卷，才能即時修正準備小考的方式~謝謝老師，兩位老師上課的內容我都覺得非常有趣，收益頗多。
- 3.我覺得這門課程的設計很棒，讓我收穫滿滿，若能搭配一堂工廠參觀會更棒！
- 4.可以加入一些實際訪查，讓課程更融入生活，可以更了解其應用。
- 5.希望上課的 ppt 可以都放上 ceiba，有時候因故缺席就可上網下載閱讀，增加學識。
- 6.希望可以加入食品工廠參觀的課程。
- 7.希望安排參訪。
- 8.可設一個助教。

教師回應：

- 1.(回答 1)第一節上課前，會將本學期之評分方式詳細說明，如小考幾次、小考成績佔分%、期末考考試方式等。
- 2.(回答 2)小考內容係針對新近發生，與課程內容相關之時事，可以在期末考以前將小考發還修課同學。
- 3.(回答 3、4、6、7) 參觀工廠可以增進同學對於食品產業的了解，未來如果時間及經費許可，可以考慮將工廠參觀納入課程。
- 4.(回答 5)未來上課的 ppt 都會放上 ceiba。
- 5.(回答 8)未來將選出班代扮演助教的腳色來服務同學。

十四、科目:食品包裝學（任課教師: 陳政雄）

學生建議與意見：

- 1.謝謝老師。
- 2.老師使用深入淺出的方式帶領我們進入食品包裝的領域，鼓勵我們以開放、藝術的態度發揮創意完成每份作業。我們並沒有局限於科學層面，而是在消費者心態、法律規範、生活常理都有所觸及。本身對於食品包裝的興趣加上研究所的論文方向，我常在課後向老師請教生醫材料的性質問題。感謝老師給予建議，並提供可參考的文獻讓我鑽研。本學期收穫良多，感謝老師。
- 3.喜歡老師讓我們天馬行寫作業，鼓勵我們創新。

教師回應：無。