

**國立臺灣大學食品科技研究所**  
**102 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:營養與基因修復及表現特論 (任課教師:羅翊禎)

學生建議與意見:無。

教師回應:無。

三、科目:食品科技研究法 (任課教師:謝淑貞)

學生建議與意見:老師上課熱心,課程內容豐富,收穫良多。

教師回應:無。

四、科目:食品技術特論 (任課教師:吳瑞碧)

學生建議與意見:無。

教師回應:無

五、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。

六、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:

- 1.老師可以各別教學如何做好一份好的 ppt,避免學生報告淪於照稿念。
- 2.老師的 slides 都很清楚,只是某些實驗的 data 無法自己看懂,只有透過 conclusion 才知一二,辛苦了。
- 3.一開始認為英文授課沒有必要(對聽跟講者都有理解上的困難),但上到期末認為這種類似論文討論的課程以英文授課的確比較適合。
- 4.老師們的論文重點可以更統一。
- 5.分組的方式可以考慮「同校同組」。
- 6.如果真的要「不同校各一」的分組方式一定要「有效」的討論方式跟「充足的」討論時間,可以「利用一節討論課全部給同一組使用」並利用,教室內的「視訊系統看到彼此互相討論」。

- 7.可以考慮擋修沒修過「營養基礎課程」的學生。
- 8.若無擋修，要留足夠的時間進行「中文討論」確定不同知識背景的學生能「深入『淺』出」的吸收上課內容。
- 9.(私人建議)老師們在論文講解時可不必介紹繁瑣的實驗步驟，先備知識的補充是絕對必要的，ex:營養元素的基本代謝，疾病的因果和發病機制…而且要簡潔扼要，因為這影響到學生對於之後論文的了解程度。

**教師回應：**

- 1.謝謝各位同學的意見。關於授課內容部分:未來將於第一堂的介紹課程中，更明確介紹各授課老師的授課主題，並協助同學了解各課程安排的連貫性。對於老師上課的教材清晰程度將轉達各授課老師。在每次課程結束後的一小時也將安排小組分組討論以及老師與助教協助以中文釋疑。
- 2.關於課程分組討論部分:將學生分組討論及報告的目的是希望讓學生們有機會與不同校學生進行學術上的溝通與討論，同時讓同學們有機會以英文與其他國家學生進行交談。未來在討論課中也將以分組討論的方式，讓各組的成員有更多的機會利用教室內的視訊系統彼此討論，同時授課老師及助教也可利用討論課程協助訓練學生。

**七、科目:穀類加工學 (任課教師:葉安義)**

**學生建議與意見：**

- 1.要有動手做的機會，可以安排一次實習。
- 2.希望期中考結果能公佈以利調整學習方式。

**教師回應：**

- 1.執行上有困難，因為時間不易安排。
- 2.會儘快公布成績。

**八、科目:食品物理化學 (任課教師:葉安義)**

**學生建議與意見：**

- 1.我覺得老師上課時都會使用引導式的問答，刺激我們的思考，是個很好的教學方式，但也覺得老師上課的節奏可以稍微加快，並多放一點實際的例子，會有更好的效果。
- 2.我覺得老師上課的引導式問答效果很好，開放式的課程會比較容易讓學生有主動思考的能力，上這堂課覺得收穫獲益良多。

**教師回應：**節奏可以加快，只怕有人跟不上。

**九、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.除了謝老師以外，有做實際應用的解析(應用題的模擬)讓學生更加了解所學理亂在實

驗及看 paper 時的應用，學習效果良好，希望每個單元的主題在時間允許下能夠這樣做。

- 2.上課內容豐富 but 進度有點快，可再放慢速度。
- 3.課程內容扎實實用，老師備課非常用心，課後回答問題耐心且仔細，是難得一見的好課。
- 4.建議開一學年的課，一學期要上完全部的東西太多了!

**教師回應：**這門課想要教給學生的東西的確非常多，目前正擬定作課程的重整，希望可以增加分子生物的教學時數，以期讓課程進度可以再慢一些。

**十、科目：澱粉論文導讀(任課教師:呂廷璋)**

**學生建議與意見：**無。

**教師回應：**無。

**十一、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：**顏老師認真投入傾囊相授，傳道授業解惑兼備，值得同學用心學習。

**教師回應：**無。

**十二、科目：微生物發酵工程(任課教師:鄭光成)**

**學生建議與意見：**無。

**教師回應：**無。

**十三、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.課程內容有時似乎先有意點營養基礎較適合，但有時候又太概論性，深度不足，希望可以對飲食影響人體的原理(生化部分的運作)有更多介紹，不然與通識無異，但如此前提要在課程中先說明須具備何種基礎。
- 2.要不就更簡單易點，以同學日常飲食，家庭飲食之分享帶入課程，有互動更好，對於同學改變自我飲食也有所幫助。
- 3.每周的主題採 disease 疾病 oriented 的安排方式，老師們在醫院臨床經驗的分享，受益良多，但若可以選擇某幾周探討有關健康人或亞健康人的食療，如:期末考周的飲食，怎麼吃才幸福?輕食增進感情，蔬菜水果的保存或料理的主題，或許可以更貼近大學生的生活，能學以致用來預防疾病的發生。
- 4.期末可否用報告或議題探討的方式來進行?
- 5.謝謝所有老師們用心的準備與教導，被您們照顧的病人，身邊的人很幸福。
- 6.好像知道一下跟健康人的營養有關會較佳。

- 7.希望少一些太過醫學的內容，或把內容放在更進階的課程中，避免非醫學背景的學生有太多不懂的地方。
- 8.全素者之營養照護很棒!
- 9.想聽一些運動營養學的內容，修過生理,營養化學，對此門課一些內容稍覺簡單。

**教師回應：**

- 1.修習此課程需具備營養學、營養生化學與生理學等相關基礎為佳。
- 2.將與授課教師討論適當調整授課內容主軸重於飲食營養治療。
- 3.因授課老師團隊龐大以及課程安排與時間問題期末無法以報告方式進行。

**十四、科目：食品添加物（任課教師:呂廷璋）**

**學生建議與意見：**

- 1.許庭禎老師很用心教導我們，喜歡他的講義。
- 2.謝謝您。
- 3.謝謝老師。
- 4.有機會可以體驗到添加物的味道及功能，很能夠加強印象。
- 5.許老師上課內容豐富，且十分生活化，還實際拿產品讓我們品嚐，十分用心，呂老師備課用心，準備很多額外的網站，十分用心。
- 6.投影片有些部分有點雜亂。

**教師回應：無。**

**十五、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.謝謝老師們的用心指導。
- 2.希望理論少一點應用多一點，不要有期末考會更好。
- 3.Great!
- 4.考試太難了!!!
- 5.內容相當多，這樣也好，只是希望比較重要的重點能夠更明顯的提點出來。
- 6.謝謝老師
- 7.以後可能可以事前調查小組準備的食物，事實調動順序(茶飲準備時間較短，可放後兩組;若是粥或羹得花較多分裝，可放在當天前兩組，比較不會手忙腳亂)。
- 8.Good。
- 9.希望食療和穴位按摩能講更多更深，專題性應用可以更多主題種類。
- 10.或許可以出每周小作業(上課繳交)並計分，鼓勵出席。
- 11.一門對於生活很有幫助的課!謝謝兩位老師!
- 12.很棒很好玩的一堂課!
- 13.沈老師的教學技巧可以再好一些，使初學者能更容易了解課程內容，不然都會吸收不良，成效很差。

**教師回應：**

- 1.感謝同學對本課程的支持，能引發同學學習興趣並學以致用相當重要。
- 2.課程助教將視情況適當調整期末報告順序，以利流程更為順利。
- 3.課程每週都有安排隨堂考，了解學生出席及學習狀況。

**十六、科目：食品化學分析（任課教師：羅翊禎）**

**學生建議與意見：**

- 1.這一堂課學到很多，但是希望可以先講解原理再去進行實驗，謝謝老師也謝謝辛苦帶我們的助教。
- 2.很感謝老師用心教學，並安排大家分享食安議題，使有更多了解，很感謝用心且熱心的助教，協助我們順利進行每次的實驗,也很耐心地與我們討論。

**教師回應：**無。

**十七、科目：食品衛生安全與法規（任課教師：沈立言）**

**學生建議與意見：**

- 1.課程在學期初沒有較詳細的說明課程的細部資訊，只有請第一周的授課老師大略講過，未來可以稍微加強此部分。另外同學的出席率不佳，但也未有嚴格的點名或其他措施來改善狀況，其實對每次都準時到的同學有些不公平。
- 2.有些主題與食品衛生安全有關，但沒有與食品方面有很好的連結，像是風險評估的內容很專業，但自行想像跟食品的應用比較困難。
- 3.課堂 ppt 有部分和 ceiba 不同，若有計算公式、圖時會跟不上。
- 4.第一堂課是否應由授課教師先行說明課程安排與分配。
- 5.減少遲到的狀況是否要將上課時間調整為 9:30 開始，仍遲到者無法進入。

**教師回應：**

1. 針對同學的建議，我們下次會改進。
2. and 3. 我們會再與授課教授討論課程內容並做改進。
4. 第一堂課已經有說明。
5. 為了配合學校作息時間，恕難辦理。

**十八、科目：食品工廠管理（任課教師：張哲朗）**

**學生建議與意見：**

- 1.大學部對於真正產業界發生的事能理解有限，希望未來還能在上一次老師您的課。
- 2.副總的演講，個人覺得內容空洞，他大多在聊天。
- 3.可多輔以例題。
- 4.老師總是可以將他在業界中的各種經驗與課堂所學結合，老師豐富的管理經驗也與我修過的管理課程皆有所呼應，綜合起來也與我未來要接家業有直接相關，真的是受益良多！謝謝老師的教學。
- 5.希望未來能有參觀食品工廠這一項目。

- 6.希望老師考試不要考太多，否則寫不完，希望老師最後調分！！老師辛苦了，聽到許多實際經驗，讓我對產業實物有更多了解。
- 7.這堂課非常有趣且實用，有很多實際的案例幫助我們了解，雖然可能還是要實際操作使用後才能用的順，但是相信這些課程能幫助我們能更快進入狀況。
- 8.教學真誠投入，傳道授業解惑兼備，值得同學用心學習的標竿。
- 9.有時候講話可以再大聲點會更好。
- 10.有時候講話可以再清楚一點，但大致很不錯了！
- 11.老師聲音太溫柔了，有時候會聽不到>\_<希望老師能用麥克風。

#### **教師回應：**

- 1.非常感謝同學們對老師講課的鼓勵，其實教學相長，老師也從同學身上學了很多，謝謝同學。
- 2.食品工廠管理是一門綜合性的課程，涉獵範圍寬廣，礙於授課時數的限制，只能做概論性的介紹，這可能就是同學未能十分了解的原因。同學表達願意再聽一次課，表示已對這門課產生興趣。行銷學告訴我們，針對消費者心理變化做促銷活動，才能獲得有效的促銷效果；當消費者發現一件產品，從第一眼看到，到購買之間其心理變化將經過 AIDMA 的過程，即 注意(Attention)、興趣(Interest)、需求(Desire)、記憶(Memory)、購買(Action)。行銷者必須針對消費者各階段心裡做最有恰當的促銷，才能促成消費者購買。同學你已步入產生「需求」的階段，繼續努力加油。將來不一定再聽我的課，聽一聽其他老師的類似課程，也許更能得到融會貫通的效果。
- 3.食品工廠管理是一門科學，也是一門藝術，實務管理上需要科學的方法，在方法的執行上需要藝術。實例在幫助同學了解科學方法的應用與藝術化執行科學方法的做法；實例故事化是為增加同學的記憶，同學必須體會實例故事背後的科學理論與藝術化的運用。如果，只止於聽進故事的描述，就會覺得內容空洞，好似聊天。
- 4.可多輔以例題、希望參觀工廠、老師聲音太小，這些意見在管理學上稱為「落後指標」，事過境遷已無法補救，只能福利學弟妹了。學過管理，要能掌握「領先指標」，以後這類問題希望在課堂上『及時』提出。
- 5.考試不要考太多。真的耶！我後來發現，我花很多時間才看完所有考卷，真是自作自受，下次改進，我們要做 win-win 的工作才有意義(這也是管理)。

#### **十九、科目：食品包裝學（任課教師：陳政雄）**

##### **學生建議與意見：**

- 1.Good!有許多不同的觀點。
- 2.收穫良多。

**教師回應：**無。