

國立臺灣大學食品科技研究所
103 學年度第 1 學期課程教學意見調查結果

一、科目:機能性食品特論(授課教授：潘敏雄)

學生建議與意見：無

教師回應：無

二、科目:食品與疾病預防特論(授課教授:謝淑貞)

學生建議與意見：

- 1.建議學弟妹都來上。
- 2.上課堂課可以學到很多東西和腦力激盪。

教師回應：謝謝同學的鼓勵，會利用此課程持續訓練研究生的邏輯思考。

三、科目:食品碳水化合物(授課教授：呂廷璋)

學生建議與意見：

- 1.本學期最喜歡的一門課，老師將食品碳水化合物上得很清楚又有趣!
- 2.建議修農化系的食品化學前先修這門課，因為醣類葡萄糖的結構太重要了。修了這門課才覺得親切又有趣，謝謝老師。
- 3.課程很好，我很喜歡，老師很棒，值得尊敬。
- 4.澱粉特性和多醣特性之部分之講義可以多一些文字說明。
- 5.希望老師在多醣的部分可以開書目或參考資料。

教師回應：課程表與課程網頁都有書目，會在課程中再提醒。

四、科目:食品蛋白質(授課教授：謝淑貞)

學生建議與意見：無。

教師回應：無。

五、科目: 食品發酵學(授課教授：游若箴)

學生建議與意見：

- 1.這門課有點沒組織，老師問的內容有時會有重複。希望課程規劃上能有架構、組織設計，可以是學生學到更多，謝謝!
- 2.老師們辛苦了，謝謝。
- 3.希望老師講課時，可以多加一些抑揚頓挫的語調。
- 4.老師發自內心喜愛所教授的內容會影響學生的興趣、動機和希望。

教師回應：

- 1.會通盤檢視課程內容，重新整理。

2.謝謝各位同學用心上課。

六、科目：食物學原理(授課教授：羅翊禎)

學生建議與意見：

- 1.感謝老師的認真教導，這學期讓我學到了很多新的知識！
- 2.喜歡這門課每位老師有別於單純考試以外的多種評分方式，包含讀書心得、市場調查、實驗操作等，多元的方式讓我從中實際操作後能學習得更深入、印象也更深刻。
- 3.希望老師有更詳細的作業說明會更清楚。

教師回應：

- 1.謝謝同學們的意見。本課程屬保健學程中的基礎課程。希望在課程中提供同學們在食物的操作、處理過程中會發生的基本的變化及其原理。因為為實用的課程，因此此課程的評估希望能夠有別於單純考試以外的多種評分方式，讓同學們能夠有更深入的學習，更希望此課程的學習成果能夠實際的在生活中活化。
- 2.對於作業的說明部分會於未來的課程當中說明清楚。但因本課程有四位合授老師，各老師將自行指派作業。此部分也會於課前說明。

七、科目：食品加工與營養 (授課教授：沈立言)

學生建議與意見：

- 1.good course，但書面報告花好多時間，希望可以限制頁數。
- 2.good!書面報告覺得精簡就好了。

教師回應：書面報告以內容為主，無須考量頁數。

八、科目：食品儀器分析 (授課教授：呂廷璋)

學生建議與意見：

- 1.老師皆很用心，收穫良多。
- 2.有些儀器需要更專業的講解，建議找外系老師(化學系)支援教學，且課堂時間太短了，不夠用。
- 3.可否不要開在早8。

教師回應：本課程是為滿足本所多數學生食品分析相關儀器的基礎知識所設計，時間上很難再加，若有進一步需要，建議修習化學系或其他系所開設的進階課程。

九、科目：食品加工學(授課教授：吳瑞碧)

學生建議與意見：

- 1.蔣丙煌老師書寫體有時候看不清楚。
- 2.吳瑞碧老師板書有時不清楚，理解上有困難，但講解很用心。
- 3.請外校老師來上課，希望事先溝通過上課時間，避免課堂時間分配太趕。

- 4.整體而言，以不同的加工各論組合式的課程規劃很好，能學到不同的加工基礎概論。
老師們也都滿努力備課，謝謝你們！
- 5.希望吳老師的上課板書能夠工整些，或利用 pdf 發布，不然學生上課會在聽課吸收與作筆記之間感到左支右絀。
- 6.吳瑞碧：板書 sometimes 如草書，可再端正些，其餘都很好(上課內容)。
- 7.孫寶年：不知重點在哪。
- 8.其他老師：都有 learn 到東西。

教師回應：無。

十、科目：食品加工實習(授課教授：顏文俊)

學生建議與意見：

- 1.建議加工廠多添設備，讓大家可以有更多學習工具，ex 發酵箱。
- 2.謝謝老師認真的教課。
- 3.實習工廠設備之改善。
- 4.實習課應該多讓我們接觸到多元的產品製作，不需花太多時間上加工課程及原理，因為大部分的東西在食品加工學中老師都有上到！希望可多花時間在產品製作上。
- 5.建議老師考試可以用試作烘焙考題，會更有臨場感。

教師回應：同學的意見不錯，我會考量。

十一、科目：澱粉科學專論(授課教授：葉安義)

學生建議與意見：無。

教師回應：無。

十二、科目：食品化學分析(授課教授：羅翊禎)

學生建議與意見：無。

教師回應：無。

十三、科目：食品微生物檢驗 (授課教授：游若菽)

學生建議與意見：

- 1.有趣的課!
- 2.希望能多做其他不同的菌種，如果可以不用跟其它組共用實驗桌更好，節省等待的時間。
- 3.希望以後可以多開一些參考書目，提供課後閱讀。
- 4.雖然無菌操作台故障是事實，但應該可以想辦法外借一台讓三組人員都能盡快操作實驗而非每次都有一組必須等其它組做完才能開始做。

教師回應：

- 1.會檢討儀器的良率，使修課同學能順利進行實驗。
- 2.會再提供相關參考資料給修課同學。

十四、科目：食品化學（授課教授：呂廷璋）

學生建議與意見：

- 1.潘老師上的不像食品化學，像細胞？
- 2.呂老師的聲音有些小聲，希望能用麥上課，潘老師之授課內容似乎無法在給予之上課時間內授完。
- 3.潘老師上課內容有待改進。
- 4.想看成績。

教師回應：若上課音量小，請在課堂中間休息時即刻反應。謝謝！

十五、科目：食品工程學（授課教授：葉安義）

學生建議與意見：我覺得每次的作業可以都附答案，這樣可以讓我們先知道有算錯，就能自己想辦法弄懂不會的地方。

教師回應：事先給答案，有多數的學生用抄的，不適宜。無法達到練習的目的。

十六、科目：食品微生物學（授課教授：游若菽）

學生建議與意見：

- 1.加分的方式可再討論，舉手即可加期中/末考試成績？似乎不是那麼的公平和具代表性。覺得用提交報告方式較為公平。
- 2.有學到東西，ppt 都很完整。
- 3.原本以為會學到更多與食品有關的特定微生物的知識。(覺得可惜)但仍從這門課學到很多知識。謝謝老師。羅老師介紹很多的生物技術，很充實，但有點乏味，可添加影片、圖片。鄭老師的聲音有點低平。

教師回應：加分方式可再討論。