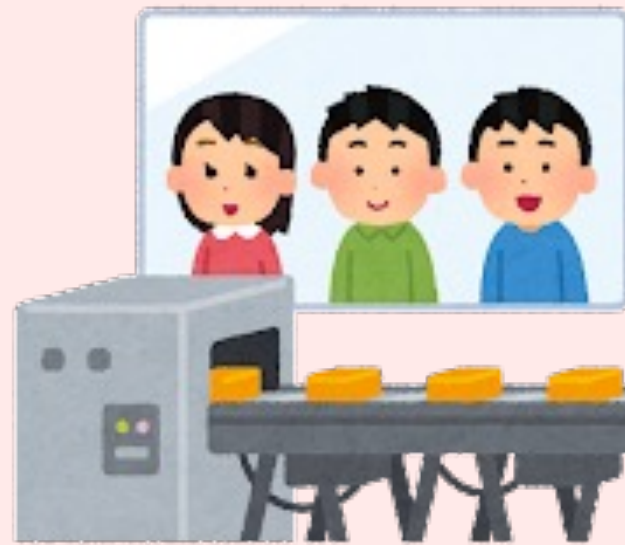
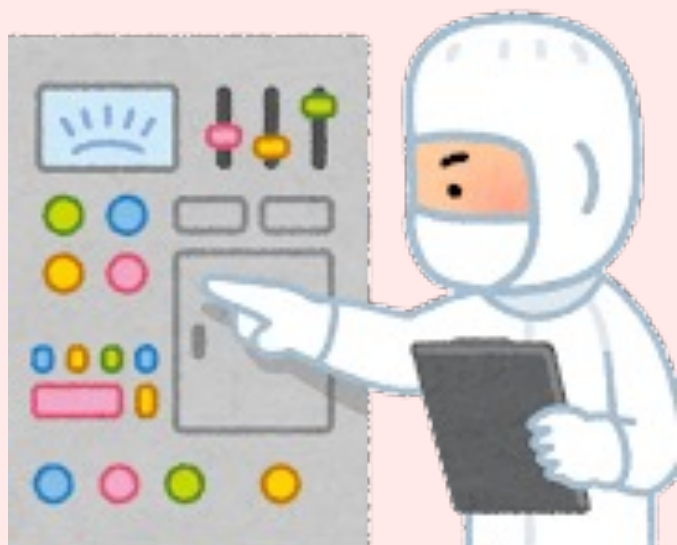


111-1 食品加工實驗TA 心得分享

食品科學研究所 / 柯宇璇



課程概述：

食品加工實驗是將理論與實作整合的有效方法，學生可從材料開始，瞭解食品加工流程、儲存與未來品管相關的知識與技術。

食品加工實驗與一般料理的差別是要學習食品成分變化的原理及應用的潛力，以培養同學未來在新品研發、自動化生產或品質改良的能力。這些都是業界簡化製程、精緻化商品、降低成本及開發市場的工具。



課程目標：

1. 學習組織並執行實驗，如何安全操作機器、食品添加物、食品成分分析、微生物、人為污染、衛生安全、食品副產物、包裝及保存…等都需要多加練習。
2. 透過實際參與每週撰寫報告，練習尋找主題相關資料，進而發展全面性探討的能力，並完成一份有思辨精神報告。



多元教學方式

1. 預/結報撰寫 → 加深印象、互相討論。
2. 實作示範 + 個別練習 → 學習機器操作手法。
3. 配合數位教學平台 (TronClass) 和其他多媒體教學

A組		B組
9/7	分組、課程、實習工廠介紹及工具清理	9/8
9/14	雙重捲封實作及檢驗	9/15
9/21	鳳梨罐頭	9/22
9/28	教師節放假 自主學習	9/29
10/5	肉醬罐頭	10/6
10/12	紅豆粉粿罐頭	10/13
10/19	酸乳酪、發酵乳	10/20
10/26	冰淇淋	10/27
11/2	布丁、期中考週 期中考(筆試)	11/3
11/9	中式香腸	11/10
11/16	貢丸	11/17
11/23	西式香腸	11/24
11/30	果醬	12/1
12/7	蘿蔔、芋頭糕	12/8
12/14	實驗操作考	12/15
12/21	實驗期末考試(筆試)、年糕	12/22
12/28	學期考試週	12/29
1/4	彈性自主學習週	1/5



教學工具

聯絡學生/課程錄影/報告上傳

課堂紀錄



協助課前秤料



示範機器使用方法



協助同學實作



確認值日組清掃狀況

服務心得

1. 對學生之影響

因為課堂上的同學都是第一次操作儀器，對於實驗室規範、整體流程都不太了解。實際操作是能夠直接應用學到的相關知識，並能減少錯誤及危險的發生的方法。每堂課要求要撰寫實驗預結報，可以觀察學生自主學習成效，也更容易讓同學們發現自己不瞭解的地方。透過預習課前教材及課後的報告能幫助同學記憶容和重點，協助同學持續進步。

2. 對自身之影響

食品加工實驗助教不僅在上課前就要熟悉今天的實驗步驟，還要定時確認同學整體操作狀況，課程中幫助同學們解決問題。在教學的過程中我自己也能夠複習以前學習的食品加工原理，同學發問時我也會再三確認上課內容和之前的筆記怕給出錯誤的答案。在擔任助教的過程可以感受到同學們其實每週都有在進步，實驗和儀器的操作也越來越順利，對我來說也非常有成就感，而我也更有責任感，會盡力去完成老師交代的事情。



感謝聆聽