

# 國立嘉義大學九十七學年第一學期園藝學系

## 授課大綱

課程名稱：園藝研究法(Research Methodology in Horticultural Science)	上課班級：碩士班一年級								
授課教師：紀海珊、蔡榮哲	學分數：1 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修								
先修科目：無	上課時數：3								
一、教學目標： 訓練學生尋找有關園藝學研究資料及文獻等方法及收集，經過閱讀了解整理後，以研究室及本系之儀器及設備，做分析及利用，並充分了解儀器及設備的原理及分析項目，並於上課時與同學討論及分享成果，以備論文研究之所需。									
二、教學方式與成績評量： (一) 教學方式： 以目前既有的園藝作物及加工品為主，由學生分組，收集相關資料及報告，經討論後，由老師指導各組進行各種儀器及設備的構造及功能，並以現有的材料，利用儀器及設備分析材料的成分及品質，各組並使用多媒體報告研究心得，與其他的學生參與討論。藉由校外參觀較先進的加工廠及生物科技公司，以了解園產加工利用目前國內進行的現況。 (二) 成績評量： <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">期中考或文書報告 30%</td> <td style="width: 50%;">期末考或文書報告 30%</td> </tr> <tr> <td>上台報告及平常表現 20%</td> <td>出席 20%</td> </tr> </table>		期中考或文書報告 30%	期末考或文書報告 30%	上台報告及平常表現 20%	出席 20%				
期中考或文書報告 30%	期末考或文書報告 30%								
上台報告及平常表現 20%	出席 20%								
三、教學內容及進度： <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">第一章 教學規定及說明如何準備專題討論、學生搜集資料、研定題目</td> <td style="width: 50%;">第三章 微生物培養及發酵實驗</td> </tr> <tr> <td>第二章 一般成份及品質分析</td> <td>第五章 香精萃取技術及分析</td> </tr> <tr> <td>第四章 分光光度計使用</td> <td>第七章 質地分析</td> </tr> <tr> <td>第六章 HPLC 利用</td> <td></td> </tr> </table>		第一章 教學規定及說明如何準備專題討論、學生搜集資料、研定題目	第三章 微生物培養及發酵實驗	第二章 一般成份及品質分析	第五章 香精萃取技術及分析	第四章 分光光度計使用	第七章 質地分析	第六章 HPLC 利用	
第一章 教學規定及說明如何準備專題討論、學生搜集資料、研定題目	第三章 微生物培養及發酵實驗								
第二章 一般成份及品質分析	第五章 香精萃取技術及分析								
第四章 分光光度計使用	第七章 質地分析								
第六章 HPLC 利用									
四、參考書目： 食品加工學—製品篇、方法篇、基礎篇、保藏篇 賴滋漢、柯文慶、金安兒編著 精華出版社 食品分析與檢驗 賴滋漢、李秀編著 精華出版社 園產處理與加工 謝江漢、鍾克修編著 地景企業股份有限公司 食品分析與檢驗 李秀、賴滋漢 食品香料化學與加工 吳淳美 主編 食品工業發展研究所 食品微生物學 王進琦 編著 藝軒圖書出版社 Food preservation. Norman W . Desrosier, Ph.D. The Avi Publishing Company, INC. Agricultural and food processing wastes. <a href="#">1990. Hyatt Regency Chicago in Illinois Center, Chicago, Illinois.</a> Adventures in food and nutrition! 2003. <a href="#">Smith, B. S.</a> <a href="#">B. B., Carol.</a> Active food packaging 1995. <a href="#">Rooney, M. L</a> New York: Blackie Academic & Professional, Analyzing food for nutrition labeling and hazardous contaminants 1995. <a href="#">Jeon, I. J. W.</a> <a href="#">Ikins, G</a> New York. Antioxidants in food : practical applications 2001. <a href="#">Pokorny, J., Y. Nedvalka,</a> G. Michael. Woodhead Publishing Limited. 1. Enzymes and food. 2002. Naz, Shahina. New York : Oxford University Press. New food product development : from concept to marketplace. 2005. Fuller, G. W. Boca Raton, Fla. : CRC Press.									