

國立臺灣大學食品科技研究所
103 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:

- 1.呂老師用心授課，收穫良多。
- 2.賴老師課程豐富，收穫很多。

教師回應:無。

二、科目:食品科技研究法 (任課教師:謝淑貞)

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:

- 1.老師們辛苦了!謝謝!
- 2.謝謝每位老師細心的教導。

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:食品物性學 (任課教師:許順堯)

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:若可以有加工的機器可觀看其操作，製作過程更好。

教師回應:由於本課程沒有助理，無法於課程內執行，如有機會，會安排校外參觀。

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:希望老師可在每堂課後給予似考試時可靈活運用之題目，以備熟悉課程內容且可練習。

教師回應:謝謝同學給予的建議，未來會提供一些問題供同學課後思考。

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.受益良多。
- 2.老師超棒。

教師回應：謝謝學生和我合作！

九、科目:微生物醱酵工程(任課教師:鄭光成)

學生建議與意見：

- 1.上課投影片字太多，有點混亂，希望可以更簡單明瞭、容易理解希望有更多工廠參觀及業界演講。
- 2.投影片交流。
- 3.我覺得這是一門很棒的課，學到很多!!
- 4.參觀啤酒廠是很棒的經驗!
- 5.可以多參觀工廠，了解產業狀況，還有修這一門課學到很多東西。
- 6.期末報告的安排和副總的演講讓我受益良多，整體課程規劃很好。
- 7.課程非常有趣，理論與實踐相結合。學習方式多元，除正常上課外，還進行了工廠參觀，邀請業界人士演講，分小組專題報告等形式。收穫很大。
- 8.老師授課用心，收穫良多，謝謝老師。校外教學很有趣及實用。

教師回應：若獲得經費補助，將多舉辦工廠參觀與專家演講。。

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. Too much ppt slides!
2. 課程可以多增加臨床案例操作，包含照會、公式之計算、考量的狀況、病患的條件。此外，期中考試之考題並非要考倒學生，相關公式的記憶是否必要，亦或可提供公式表進行計算應更為重要。
3. 建議下次問卷用"單元"名稱分類比較好，有些老師只上一兩堂課，記不住名字啊!
4. 有時候 Ceiba 跟上課投影片不一致，如果可以的話希望是同步的內容。

教師回應：感謝各位同學給予本課程許多寶貴之建議，課程 PPT 為提供同學課前預習及課後複習重要之學習檔案，課程教師於課前會即時更新內容，亦會於上課時強調每張 PPT 應用的重要性，若同學發現有不盡相同的地方可於課堂上或課後與授課教師即時討論與反映，以提升學習成效。

十一、科目：食品添加物（任課教師:呂廷璋）

學生建議與意見：

- 1.許老師真的上得很棒!!。
- 2.這堂課學到很多東西，除了食品添加物外，讚食品營養和看食品詐欺的角度能夠更不一樣，考卷的題型也很像在業界上所會面對的問題，非常實用，對未來要往食品業的我非常有幫助，謝謝老師們!

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.楊老師的部分可以感受到老師非常的用心，但中間有一些比較專業的部分，非相關科系理解上比較吃力，希望老師可以用比較淺白的方式講解，也謝謝沈老師和助教用心的教學和協助，這學期辛苦了!
- 2.雖然有期末報告有點麻煩(要煮藥方等等)，但報告完真的會對自己報告的主題很有了解!
- 3.希望認識各藥材(實物)以及其特性的課程可以增加。
- 4.覺得如果能開放3學分的課程就好了，只有2節常常上的很趕。期末報告一組太多人了導致工作分得很零散，也很難全員一起討論或做事。食科所內沒有加熱的地方太不方便了...
- 5.我很喜歡沈立言老師上食材與食療方的部分，老師還很用心的準備中藥材給我們傳閱，可以自己聞聞、摸摸看，對於原本跟中藥陌生的我效果非常好，不再覺得中藥都一樣。
- 6.課程教學非常用心，老師也常常拿實體藥材來給學生看，很有臨場感。從中醫的角度來解釋食療的事情，有很貼近生活。
- 7.老師和助教學姊都非常用心，辛苦大家了!
- 8.這堂課提供我們養生食療的各種知識，非常實用，我們也可以透過食療方來預防疾病，讓我受益良多，值得一修的一堂好課!
- 9.老師上課親切，而且會帶實例(樣品)到班上給大家看。也會分享一些生活經驗，很幸運能夠成功加簽到老師的食療課。
- 10.我覺得課程可以減少初期中醫原則部份，增加食療介紹的部份(感覺比較符合課程目標)。也希望在介紹食療方時能夠有實體的可以享用(偶爾+可以的話啦)，不然每次都像是聽老師念食譜，很難想像和沒感覺。
- 11.沈老師的教學可以再有趣、活潑一些，有時候照念ppt會比較無趣，難以接受和吸收，楊老師使用實際例子和平時行醫遇到的案例解釋過敏和同學切身相關，且互相連結，我覺得比較好吸收和理解，不只是一堆文字念過去，硬背下來，可以多補充一些圖片、加深印象不會只是憑空想像。
- 12.老師多照著power point念稿，有時會覺得了無新意，可以做筆記的部份就少了一些，很可惜。
- 13.希望考前有個重點提醒!有些地方已經忘記很難回想起來。
- 14.楊老師似乎搞錯了授課對象，故內容較深澀難懂，反而收穫不多。
- 15.可是方面背誦程度過重，但報告的方式有趣且能提高參與度，希望將部分考試比重轉移至團體報告中。

教師回應：感謝各位同學提供本課程許多寶貴之建議，本學期特別邀請楊賢鴻醫師與大家分享其專業領域過敏性鼻炎中醫治療與飲食宜忌，關於同學提及授課內容可能為專業領域內容，目的亦希望同學能藉此機會與楊老師討論與學習關於中醫食療養生於日常生活保健之應用，若是較難理解之處亦期望同學能藉此寶貴機會與楊醫師請益。

十三、科目：食品化學分析（任課教師:陳宏彰）

學生建議與意見：無。

教師回應：無。

十四、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：有些課程內容會一直重複。

教師回應：針對同學的建議，我們下次會改進。我們會再與授課教授討論課程內容並做改進。

十五、科目：食品工廠管理（任課教師:吳瑞碧）

學生建議與意見：

1.上半學期，陳老師分享許多案例是課本中不會教的，且十分有趣，唯整體課程系統不足，像本散文。但整體收益良多。下半學期，張老師的部分，雖課題有趣，但講課過多大家已經的細節，上課節奏過慢。

2.更多工廠實際營運時的照片，作課程對應，會更多的想像空間。

教師回應：將調整節奏並加強系統化。

十六、科目：食品包裝學（任課教師: 陳政雄）

學生建議與意見：想要在課堂時，看一些成品。

教師回應：無。