

國立臺灣大學食品科技研究所
104 學年度第 1 學期課程教學意見調查結果

一、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. 受益良多，很享受討論的時光，建議 lecture 的部分可以少一些，增加 paper report 的次數與修課人數。
2. 非常喜歡這堂課，老師此時在分享最心靈感動的課程(研討會)，而此時在參與此課程的我，最深刻且學習良多的課程就是此門課程。老師引導講者與學生進行 paper 的邏輯訓練。培養的能力不只使我們能迅速理解 paper 的實驗架構更能培養我們將來設計自己實驗的能力。非常棒的一堂課。
3. 請建立完善系統評分期末 paper 討論，本學期發生碩士班一人報告但身為博班學姊卻沒盡全力，paper 是期中考前就給的，報告在期末最後一週，實在不應該用要上班和照顧家庭的理由，將報給丟給其中一人獨力完成。倘若在下次開課前仍無法建立好相關配套，那就應該拒絕收在職專班的學生，此事件已嚴重影響一位碩士班正常生活作息！累死一個負責任的人，覺得不是很合理。因事前上課也未說清楚規則，因此若博班學姐本次依然有拿到學分，學生並無異議，只是希望透過此事件，開課老師能制定出更公平的機制，才不枉費老師希望學生透過夥伴討論，激盪出更多好的 idea 之美意！若能解決此問題，學生才會推薦學弟妹修課，否則難保他們不會遇到這樣倒楣之事！而且遇到時，授課老師應多站在一位碩班的立場想，而不是導向勸學生應諒解學姊處境，那麼誰來替碩班學生主持公道呢？當然學生因此也學到跟得到不少，只是想要學分還是要展現出一些誠意才行！要不然大家都丟給一個較盡責的人就好啦~

教師回應：

1. 很高興學生有所學習，但課程因為需要作較有深度的邏輯和思考鍛鍊，因此限縮人數以保障教學品質。
2. 課程一開始就已經說明共同報告相同給分的方式，但除了報告之外，課堂表現也佔 20% 的評分。遇到不合適的搭檔的確是令人不開心的事，但所述的情形是開課以來第一次發生，未來評分會在學生自評的部分依兩位報告者的表現分別給分。下學年開課時會在第一堂課程中將此案例提出，請無法投入口題報告的學生退選，把機會讓給其他想選課的學生。

二、科目:食品科學特論(授課教授:呂廷璋)

學生建議與意見：

1. 各教師理念不盡相同，可給學生不同的衝擊，有好有壞，各有所好，唯學生須自我判斷，須有自己的價值觀並捍衛之。
2. W1 跟 W3 的課程可合併。
3. 報告 proposal 的形式相對複雜。

4. 覺得可以各組準備 2 周即可，第一周詳細介紹並激發同學，提問於下一周請教講者，也可增加修課人數和聽講堂數。
5. 學習到許多，很特別的課程。

教師回應：

1. 這是一個博士班課程，多元的獨立思考與判斷是課程設計中最重要元素。
2. 藉由綜論現有文獻知識與研究來提出新的研究方向是博士班研究生重要的能力，不能只停留在單向的接受，雖然這種課程設計給修課同學帶來壓力，但相信是正面的力量。(建議 2~4)

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. 老師上課非常用心，教學十分詳細，希望有時視學生狀況稍微休息一下，謝謝老師。
2. 老師很認真，用心！！
3. 老師在表達上希望能夠更加清楚，課程編排上分量再平均些更好，講義內容有時令人感到沒有組織，見樹不見林。

教師回應：從同學的回覆意見可以看出，部分同學學習上的困難，課程中會更注意同學學習進度。

四、科目：食品蛋白質(授課教授：謝淑貞)

學生建議與意見：

1. 期末考題目希望能分批釋出。
2. 老師太多，不記得名字和他是負責哪一部分，建議在老師名字旁附上課程主題。

教師回應：

1. 期末考題目從下一屆開始會分兩批釋出
2. 老師姓名及其負責課程在第一堂課的講義皆有附，可自行參考。

五、科目：食品發酵學(授課教授：鄭光成)

學生建議與意見：

1. 有機會的話可以安排參訪。
2. Good !

教師回應：礙於經費，本課程並無安排企業參訪。

六、科目：食品殺菌工程(授課教授：吳瑞碧)

學生建議與意見：無。

教師回應：無。

七、科目：生命期營養(授課教授：羅翊禎)

學生建議與意見：

1. 最後的烹調實作很好玩，也真正了解到食譜的可行性，這堂課很棒，學到很多營養知識。
2. 希望考2次，期中與期末考。
3. It would be better if there is more opportunity to practice.
4. 課程豐富，然希望多增加實務上的實例。否則太多學術的實驗及術語，會顯得有些不能融入課程的情境。
5. 這問卷和期中期末調查類似？！希望保健營養學程多開課別撞課。
6. 課程設計十分合理，理論與實際結合，棒！

教師回應：

1. 謝謝各位同學的意見。關於課程中包含一次的實驗課，目的是希望在理論的架構下，能讓同學們實際的了解飲食的份量與設計概念。然而因課程時間以及本所實驗場地的限制，因此能安排實驗課的次數有限。但考慮實驗課所獲得的學習效果較佳，未來也許可考慮增加1-2次的實驗課程。
2. 由於課程內容繁多，未來會考慮將增加期中考。
3. 對於學程的課程，未來本所將會有整體的規劃與考量。

八、科目：食品加工與營養 (授課教授：沈立言)

學生建議與意見：

1. 外系學生先有食品相關的基礎，不然非食品科系學生修課較為吃力。
2. 透過同學的報告，可以相互學習，我覺得很棒！
3. 其實不用一直說老師也不懂這個。

教師回應：無。

九、科目：食品儀器分析 (授課教授：呂廷璋)

學生建議與意見：

1. 老師上課有放的影片方便放上 ceiba 嗎？謝謝老師！
2. 投影片希望能早些放於 ceiba，尤其本課為早上第一節，考古並非人人都拿的到，對外系修課者較為吃力
3. 老師名字記不住...怎填...
4. 老師教得不錯，學到許多！
5. 講解時多使用影片/實際儀器操作(practical)
6. 講義提早上傳

教師回應：

1. 本課程為進階專業課程，由多位老師共同上課，會提醒老師提前將講義上傳。

十、科目：食品加工學(授課教授：吳瑞碧)

學生建議與意見：

- 1.在課堂安排上覺得蠻緊湊的，很多課老師沒能教完，覺得很可惜！在老師安排上這學期出了蠻多次問題，使幾次出現老師不知道這周為哪個老師上課的情形，希望以後可以改善！但是整體而言，對課程內容覺得收穫很多，提供的講義也很棒，讓人對食品科技產生很大的興趣。
- 2.希望老師的 PPT 可以加上頁碼及可以提早放講義到雲端(ceiba)上，謝謝！
- 3.丁老師上課講話速度很快，聽課之餘無暇作筆記，若可以將上課內容稍微減少應會更好！吳老師上課的音量常忽大忽小，有時候會聽不清楚。
- 4.這門課蠻有趣的呢！

教師回應：

- 1.老師安排上的問題是發生過二次，不是「蠻多次」，並且也很快就補救好了。原因與老師之生病有關，當然，我們以後會更注意老師之間之聯繫，使類似事情不再發生。
- 2.PPT 可以加上頁碼也可以及早放講義到雲端(ceiba)上。
- 3.老師謝謝同學們的意見，以後會注意講話的速度和課程訊息量的控制，希望大家能夠更有收穫。

十一、科目：食品加工實習(授課教授：顏文俊)

學生建議與意見：

- 1.整體而言是一堂很棒的課，老師們教學都很用心，相信大家都可以收穫很多~謝謝老師。
- 2.我覺得上課實作的部分，做的東西可以先訂好，不一定只 focus 在麵點，這樣能引發上課的興趣。像今年有做 pizza 就很 fun！使用的材料，可能要先跟助教溝通好，才不會做一半材料用完。
- 3.很感謝老師用心的教我們製作，只是有時候上課時間可以更精確的拿捏，例如：上課與製作時間的比例，在這堂課學到許多，十分地感謝！
- 4.參觀科麥公司收穫很多。

教師回應：無。

十二、計算機在農業上之應用(授課教授：許順堯)

學生建議與意見：翻轉教學很好，值得延續！！

教師回應：無。

十三、科目：食品化學分析(授課教授：陳宏彰)

學生建議與意見：。

1. 助教很用心！
2. 建議能讓每位同學皆能操作。
3. 實驗課講解詳細。

教師回應：無。

十四、科目：食品微生物檢驗（授課教授：鄭光成）

學生建議與意見：助教帶得很好，都會實際操作講解細節再讓我們做，且都會在旁指導。

教師回應：無。

十五、科目：食品化學（授課教授：呂廷璋）

學生建議與意見：

1. 蛋白質和油脂部分都教得不錯，收穫很多。醣類部分內容偏多，不太容易讀懂。最後一個部份我覺得內容好雜抓不到重點。
2. 若考試時間有臨時更動，希望能以作業的方式替代，因為早上 8 點對於有些家住遠的同學有困難。
3. 強烈建議不要另外用早上的時間考試。
4. 謝謝老師與助教，本學期獲益良多。
5. 早上 8 點到校考試，對於住在較遠的同學十分不方便，若只是要檢視學習成效建議可改以 take-home quiz 或作業之形式。謝謝！

教師回應：

1. 本課程的確內容多時間少的先天困難，老師們會再想教學輔助方法，但也需要同學認真研讀指定教材。
2. 在早上 8 點考試是為同學爭取實質的上課時間，且施行多年。若有困難的同學日益增多，會在下學年授課時挪為隨堂考試。

十六、科目：食品工程學（授課教授：葉安義）

學生建議與意見：難度適中，能夠幫助學生整合基礎工程知識。

教師回應：無。

十七、科目：食品微生物學（授課教授：鄭光成）

學生建議與意見：

1. 陳宏彰老師教學效果超讚！！
2. 丁老師的授課內容跟食品加工學的關聯似乎比較高。

- 3.羅、丁：希望課程 PPT 文字可以少一點，架構更清楚些。陳：非常喜歡老師上課的風格，希望可以增加授課比重。鄭：內容量適中，容易了解與吸收！感謝老師們用心的教學！
- 4.課程內容很多，但有些部分似乎與微生物相關性不大。希望可以再刪減一些內容，讀起來比較容易吸收，謝謝老師，真的很喜歡這門課！
- 5.丁老師的授課內容和食品加工學重疊度較高。

教師回應：

- 1.謝謝學生意見，未來會重新檢視 ppt 內容，再考慮是否需增減。
- 2.課程會盡量減少加工製程方面的討論，更專注於生物技術，另外授課內容和信息量也會再精簡，讓同學們更好吸收。