官能品評

林佑勳老師

課程內容簡介

官能品評乃是藉著人的視覺、嗅覺、味覺、觸覺及聽覺等五種感官能力，以測量與分析食品或其他物品之性質的一門學科。感官本身是一項主觀的刺激與反應，因此在實施官能品評時需要透過科學性的實驗設計與方法以期獲得客觀有效的分析數據。本課程除了品評的理論基礎外，並實施小規模的品評實務操作，同時將運算思維融入課程中，讓同學學習如何使用統計軟體分析品評數據，以期將品評結果進行適當的解析與應用。

課程模組設計

本課程設計重點在於數據的初階分析應用，原則上以修課學生具備統計學基礎為前提，進一步指導學生運用SPSS統計套裝軟體進行資料之分析處理。課程之設計先進行相關理論之講解後，模擬實施不同類型的品評實作（差異分析試驗，消費者測試）以蒐集相關數據，最後再進行資料之分析。整體課程不僅讓學生學習軟體之操作，對於官能品評之實施也能有全面性的理解。

成效

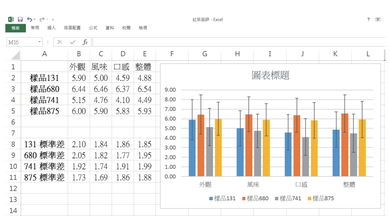
本課程實施後，限於學生統計基礎較為薄弱，以及時間關係無法從基礎概念進行說明，因此對於原訂規劃進行SPSS軟體的操作並未進行施作，改為excel數據處理、繪圖與基礎統計。從期末學生報告中數據呈現的結果來看，約1/3同學對於數據能進行完整的分析，並以圖表方式呈現。整體而言，本次融入課程之成效尚有強化改進的空間。

執行過程的挑戰、困難與解決方法

本課程之實施以統計學為基礎，修課學生在大二已修過統計學課程，理應有一定的基礎概念，但在課前與同學的互動中顯示其對於統計的相關概念薄弱，可能原因在於該課程並不是目前經常會應用到的學科，因此日久生疏甚至遺忘，有必要重新講解說明。但因課程已近期末，恐無法完成解說，故課程內容改為從excel數據處理開始，逐步看同學反應。結果發現多數同學對於excel軟體的操作使用及常用技巧仍感陌生，課程最終並沒有實際操作到SPSS軟體，只有應用到excel的統計功能。

學生學習回饋與教師教學反思

課程結束後，從學生對於統計數據分析內容的反應，感覺其對於”數值”、”數據”的概念是薄弱的。經過這一次的課程經驗，深刻體會到：課程學習雖然有其一貫的脈絡，如果與學生的相關經驗或學習背景關聯性低，著實不易落實，尤其是科學性的客觀分析與工具應用。因此，未來若要將此相關內容融入課程中，宜採減少授課份量但延長時間的方式，讓學生能持續地接觸，加深其概念與軟體操作能力。



資料處理



軟體實作



課程融入



學生簡報

飲食文化

林佑勳老師

課程內容簡介

本課程（飲食文化）主要引導同學由宏觀的角度比較東、西方飲食文化的差異，然後賞析中華飲食與臺灣在地飲食文化的演變與特色，進而放眼世界各地飲食文化。課程除了飲食文化的基本介紹外，並透過相關主題影片之賞析與分組簡報，以期開拓同學對飲食文化的視野、領略飲食之美，提升飲食的樂趣，並進而珍惜、欣賞飲食文化。

課程模組設計

「文化」是事物在經過長久時間之淬礪後所得到的寶貴資產，文化的傳承教育不在於灌輸，而在於力行體驗。因此，本飲食文化課程除了一般的講述外，更重於讓同學選擇有興趣的主題親自去鑽研，並進一步整理資料與心得後進行發表。因此，本課程將進階簡報設計之模組融入其中，透過Power Point動畫簡報教學，指導學生配上旁白，製作出完整的簡報影音資料。

成效

學生在課程內容講解時的反應良好，對於簡報製作的要點與技巧似也能清楚理解，融入課程中的練習也沒有問題。不過，實際完成簡報後發現同學對於簡報的要求以及製作重點多未能掌握，舉凡字體太小、版面排滿文字、未使用動畫效果等。單從學生的簡報成品來看，整體而言仍有相當程度的改進空間。

執行過程的挑戰、困難與解決方法

本課程之設計以安排學生進行飲食文化的主題報告為一重點，由於修課對象為大一新生，以往經驗發現學生對於簡報製作的概念與技巧相當薄弱，故於本學期首次將運算思維融入課程中進行教學。執行過程中硬體的支援最為重要，在此也感謝學校的協助與支持。後續學生在製作簡報之過程，曾有同學反映家中沒有電腦可以操作，雖然有點覺得不可思議，但也已告知學校有多處地點提供公用電腦使用，可以善加運用該資源。

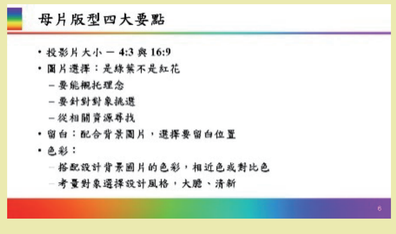
學生學習回饋與教師教學反思

學生學習反饋：

(1)簡報ppt製作教學非常實用，先前都不知道ppt有設計母片以及錄音錄影的功能。(2)對於ppt簡報製作的細節操作能多一點說明，速度可以慢一點，比較容易吸收。

教師教學反思：

本次課程融入後，待學生開始進行簡報發表時，發現其對於ppt的設計製作與課程說明時的要求規範(字體大小、排版、動畫、錄音）仍有不小的落差，較晚報告的同學也多未再進行修正，整體而言仍有相當程度的改進空間。就教學部分而言：除了如學生反饋所述，未來應多留意授課速度外，並將採用分段逐步檢核學生簡報的製作狀況，以避免整個簡報完成後卻仍未掌握住重點。



教材



教材



學生簡報



學生簡報