

## 1002學期 課程基本資料/Course Information

系所 / 年級	保健系進修學士班 3年級	課號 / 班別	28B00021 / A
學分數	2學分	選 / 必修	選修
科目中文名稱	食品化學	科目英文名稱	Food chemistry
主要授課老師	謝宥諒	開課期間	一學年之下學期
人數上限	80 人	已選人數	52人

## 起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / L010 / 星期3第10節

第1週 / 第18週 / L010 / 星期3第11節

請各位同學遵守智慧財產權觀念；請勿非法影印。

Please observe Intellectual Property Rights (IPR), not to make illegal copies.

## 教學綱要/syllabus

## 第一部分/Part I(※依課程委員會審議之內容決議填入)

	基本素養/核心能力 Core Literacy/Core Competencies	相關性 Relevance	
		高度相關	中度相關
一、教學目標所要達成之能力培養項目： 【依據課程委員會審議通過之課程與基本素養/核心能力關聯表填寫】	健康照護	<input type="checkbox"/>	.
	職業安全	.	<input type="checkbox"/>
	團隊合作	.	<input type="checkbox"/>
	研發創新	<input type="checkbox"/>	.
	溝通表達	.	<input type="checkbox"/>
	英文能力	.	<input type="checkbox"/>
	資訊應用	.	<input type="checkbox"/>
	保健知能	<input type="checkbox"/>	.

1.認知面：【使學生理解、應用、分析、綜合、比較、推論、評估本課程之理論與概念】：

透過本課程使學生學習食品化學之相關知識、理論及原理，使學生了解食品原料於加工、儲藏過程中之化學變化原理及影響因素，並將之與其它食品科學學科如食品加工、食品衛生與安全、食品微生物等知識配合應用，建立一完整性的概念。本課程並包含食品化學相關英文專有名詞學習，

2.技能面【使學生能獲得運用與實做本課程理論與概念之技巧】：

使學生了解食品加工或儲藏過程中之化學變化，在未來研發或創新時能學以致用。

3.情意面【能引發學生對本課程之興趣，激發學生學習動機，增加觸類旁通與自主學習】：

二、教學目標  
(Objective)

本課程會由食品的基本組成開始說明，並加入實際應用的例子，以增加學習興趣。

三、符合教學目標之課程內容設計

本課程是從化學角度和分子水平上研究食品的化學組成、結構、理化性質、營養和安全性質，以及它們在生產、加工、貯藏和運銷過程中發生的變化和這些變化對食品品質和安全性影響的一門食品基礎應用科學。課程內容包含水與水活性、醣類、脂質、蛋白質之組成、構造、特性、功能性

四、先修科目 (Pre Course)

食物學原理

第二部分/Part II

- 一、多元教學方法 (Teaching Method)
- |  |                                   |  |
|--|-----------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 由學生自訂學習目標與抱負水準  | <input type="checkbox"/> 案例或故事討論  | <input checked="" type="checkbox"/> 講述   |
| <input type="checkbox"/> 服務學習            | <input type="checkbox"/> 學生課後書面報告 | <input type="checkbox"/> 參訪              |
| <input type="checkbox"/> 學生上台報告          | <input type="checkbox"/> 腦力激盪     | <input type="checkbox"/> 角色演練            |
| <input checked="" type="checkbox"/> 習題練習 | <input type="checkbox"/> 影片欣賞與討論  | <input checked="" type="checkbox"/> e化教學 |
| <input type="checkbox"/> 審議式民主           | <input type="checkbox"/> 觀察與資料收集  | <input type="checkbox"/> 其他              |
| <input type="checkbox"/> 小組討論            | <input type="checkbox"/> 學生實作     |  |
| <input type="checkbox"/> 採訪              | <input type="checkbox"/> 一分鐘回饋    |  |

二、參考書目 (Reference)

【符合教學目標之參考書目】

食品化學,顏國欽,華格那;食品化學,張為憲,華香園;食品化學,闕建全,新文京;基礎食品化學,張鈺驩,藝軒;高等食品化學,張為憲,華香園

三、教學進度 (Syllabi)

【符合教學目標之教學進度】

2012/2/22	課程介紹	謝宥諒
2012/2/29	水與水活性	謝宥諒
2012/3/7	水與水活性	謝宥諒
2012/3/14	醣類	謝宥諒
2012/3/21	醣類	謝宥諒
2012/3/28	醣類	謝宥諒
2012/4/4	醣類	謝宥諒
2012/4/11	脂質	謝宥諒
2012/4/18	期中考	謝宥諒
2012/4/25	脂質	謝宥諒
2012/5/2	脂質	謝宥諒
2012/5/9	蛋白質	謝宥諒
2012/5/16	蛋白質	謝宥諒
2012/5/23	蛋白質	謝宥諒
2012/5/30	酵素	謝宥諒
2012/6/6	酵素	謝宥諒
2012/6/13	酵素	謝宥諒
2012/6/20	期末考	謝宥諒

四、多元評量方法 (Evaluation)

【所勾選評量方法之評分加總為100分】

評量方式	分數	評量方式	分數
<input type="checkbox"/> 實作測驗	0	<input checked="" type="checkbox"/> 期中筆試	30
<input checked="" type="checkbox"/> 隨堂筆試測驗	20	<input checked="" type="checkbox"/> 期末筆試	30
<input type="checkbox"/> 小組作業	0	<input type="checkbox"/> 期中報告	0
<input type="checkbox"/> 服務日誌	0	<input type="checkbox"/> 期末報告	0
<input type="checkbox"/> 口試	0	<input type="checkbox"/> 專題報告	0
<input type="checkbox"/> 個人上台報告	0	<input type="checkbox"/> 實作作品與反思	0
<input type="checkbox"/> 小組上台報告	0	<input type="checkbox"/> 前後測比較進步與成長	0
<input checked="" type="checkbox"/> 出席狀況	20	<input type="checkbox"/> 課堂參與與表現	0
<input type="checkbox"/> 心得與反思報告	0	<input type="checkbox"/> 其他	0

五、講義位址 (http://)

[回上頁](#) [重新查詢](#)