

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 / B
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	陳明慧	開課期間	一學年之下學期
人數上限	80 人	已選人數	23人

起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / 無需教室(洽開課單位) / 星期6第01節
 第1週 / 第18週 / 無需教室(洽開課單位) / 星期6第02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"/>	.

二、教學目標 (Objective)

- 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】：
本課程將介紹水分、水活性、醣類、脂質、蛋白質及酵素之化學性質及變化等,期望藉由本課程讓學生理解食品化學基本概念。
- 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】：
期望藉由本課程讓學生能和生活經驗觸類旁通。
- 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】：
利用啟發式教學,講解與討論,以激發學生從已知推想的能力。

三、符合教學目標之課程內容設計

內容涵概食品化學對食品加工、品質、及安全性與新產品開發的重要性，介紹並討論食品的水及水活性、醣類、脂質、蛋白質及酵素及其化學性質；原料、加工及貯藏中的化學與生化變化及對食品功能特性的影響，並激發學生從已知推想的能力。

四、先修科目 (Pre Course)

無

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]

闕建全、駱錫能等，食品化學，新文京開發出版 (2006)
顏國欽等，食品化學，華格那出版社 (2007)

三、教學進度 (Syllabi)

[符合教學目標之教學進度]

2012/2/25	課程簡介	陳明慧
2012/3/3	緒論	陳明慧
2012/3/10	水與水活性	陳明慧
2012/3/17	水活性與食品等溫吸濕曲線	陳明慧
2012/3/24	碳水化合物的化學構造與分類	陳明慧
2012/3/31	碳水化合物在食品中的功能	陳明慧
2012/4/7	脂質的化學與物理特性	陳明慧
2012/4/14	脂質的氧化與安定性	陳明慧
2012/4/21	期中考	陳明慧
2012/4/28	油脂加工的方法與新趨勢	陳明慧
2012/5/5	胺基酸與蛋白質的特性	陳明慧
2012/5/12	蛋白質的功能特性	陳明慧
2012/5/19	蛋白質加工中的變化	陳明慧
2012/5/26	酵素	陳明慧
2012/6/2	酵素在食品加工中的應用	陳明慧
2012/6/9	梅納反應及酵索性褐變	陳明慧
2012/6/16	食品加工後之化學變化	陳明慧
2012/6/23	期末考	陳明慧

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](#)