

[重新查詢](#)[友善列印](#)**0981學期 課程基本資料**

系所 / 年級	保健系進修學士班 2年級	課號 / 班別	28B00021 / B
學分數	2學分	選 / 必修	必修
科目中文名稱	食品化學	科目英文名稱	Food chemistry
主要授課老師	謝宏昇	開課期間	一學年之上學期
人數上限	70 人	已選人數	46人

起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / M216 / 星期4第12節
第1週 / 第18週 / M216 / 星期4第13節

請各位同學遵守智慧財產權觀念；請勿非法影印。

教學綱要

- 一、教學目標(Objective) 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，
- 二、先修科目(Pre Course)
- 三、教材內容(Outline) 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、教學方式(Teaching Method) 講授、問題回覆與討論、課後輔導、評量與檢討改進
- 五、參考書目(Reference) 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

六、教學進度(Syllabi)	2009/9/17 課程介紹	謝宥諒
	2009/9/24 水與水活性	謝宥諒
	2009/10/1 水與水活性	謝宥諒
	2009/10/8 醣類	謝宥諒
	2009/10/15 醣類	謝宥諒
	2009/10/22 醣類	謝宥諒
	2009/10/29 醣類	謝宥諒
	2009/11/5 脂質	謝宥諒
	2009/11/12 期中考	謝宥諒

2009/11/19 脂質
2009/11/26 脂質
2009/12/3 蛋白質
2009/12/10 蛋白質
2009/12/17 蛋白質
2009/12/24 酵素
2009/12/31 酵素
2010/1/7 酵素
2010/1/14 期末考

謝宥諒
謝宥諒
謝宥諒
謝宥諒
謝宥諒
謝宥諒
謝宥諒
謝宥諒
謝宥諒

七、評量方
式(Evaluation)

期中考30%、期末考30%、小考40%

八、講義位
址(<http://>)

九、教育目標

重新查詢