

淡江大學 101 學年度第 1 學期課程教學計畫表

課程名稱	食品化學	授課 教師	簡素芳 CHIEN, SU-FENG
	FOOD CHEMISTRY		
開課系級	化學系生化三A	開課 資料	選修 單學期 3學分
	TSCCB3A		
系 (所) 教育目標			
<p>一、傳授化學知識-教導學生基本化學知識，並教導充份應用於生物化學及材料化學領域。</p> <p>二、培養獨立思考能力-以不同課程及實驗培養學生獨立思考，於化學及科學領域中，創造具有特色之學生氣質。</p> <p>三、增進表達能力-因應職場需求及變化，以書報討論方式，養成學生良好的表達能力。</p> <p>四、培養良好的實驗技巧-實驗為化學之母，良好的實驗技巧為未來研究的根本，實驗技巧的養成為最重要的一環。</p> <p>五、落實自我管理-輔導學生於不同課程中培養自我管理能力，將來進入職場更易適應。</p> <p>六、培養終身學習能力-於課程中培養學習的動機，將來離開學校後仍有終身自我學習的能力。</p>			
系 (所) 核心能力			
<p>A. 具備基本化學知識，並以此知識擴展於生物化學、材料化學及其他相關化學領域。</p> <p>B. 具備基本科學知識，如數學、物理等科目，並運用於化學之相關領域。</p> <p>C. 培養學生自主學習、自我管理，並具有規劃未來生涯之能力。</p> <p>D. 藉由學術演講與書報討論，培養洞察尖端科技之能力。</p> <p>E. 以專題研究及各種實驗課程，培養良好實驗技巧。</p> <p>F. 藉由書報討論及優良圖書網路資源，增進閱讀能力及搜尋資料能力。</p>			
課程簡介	有關食品中的 醣類脂肪和蛋白質維生素的化學		
	Introduction to carbohydrate,fat and protein chemistry. The importance of vitamin and coenzymes in human.		

本課程教學目標與目標層級、系(所)核心能力相關性

一、目標層級(選填)：

- (一)「認知」(Cognitive 簡稱C)領域：C1 記憶、C2 瞭解、C3 應用、C4 分析、C5 評鑑、C6 創造
- (二)「技能」(Psychomotor 簡稱P)領域：P1 模仿、P2 機械反應、P3 獨立操作、P4 聯結操作、P5 自動化、P6 創作
- (三)「情意」(Affective 簡稱A)領域：A1 接受、A2 反應、A3 重視、A4 組織、A5 內化、A6 實踐

二、教學目標與「目標層級」、「系(所)核心能力」之相關性：

- (一)請先將課程教學目標分別對應前述之「認知」、「技能」與「情意」的各目標層級，惟單項教學目標僅能對應C、P、A其中一項。
- (二)若對應「目標層級」有1~6之多項時，僅填列最高層級即可(例如：認知「目標層級」對應為C3、C5、C6項時，只需填列C6即可，技能與情意目標層級亦同)。
- (三)再依據所訂各項教學目標分別對應其「系(所)核心能力」。單項教學目標若對應「系(所)核心能力」有多項時，則可填列多項「系(所)核心能力」。(例如：「系(所)核心能力」可對應A、AD、BEF時，則均填列。)

序號	教學目標(中文)	教學目標(英文)	相關性	
			目標層級	系(所)核心能力
1	瞭解基本化學以便能選擇並做出健康的食物	To understand the carbohydrate, fat and protein chemistry in order to choose proper food and know how to prepare the food	C6	ABCF
2	瞭解基本化學知識得以做出健康食品	To understand the basic food chemistry in order to be able to prepare the healthy food	C6	ABCF

教學目標之教學方法與評量方法

序號	教學目標	教學方法	評量方法
1	瞭解基本化學以便能選擇並做出健康的食物	講述、賞析、模擬、實作	報告、上課表現
2	瞭解基本化學知識得以做出健康食品	講述、賞析、實作	報告、上課表現

本課程之設計與教學已融入本校校級基本素養

淡江大學校級基本素養	內涵說明
◇ 全球視野	
◇ 洞悉未來	
◇ 資訊運用	
◇ 品德倫理	
◇ 獨立思考	
◇ 樂活健康	
◇ 團隊合作	
◇ 美學涵養	

授課進度表

週次	日期起訖	內容 (Subject/Topics)	備註
1	101/09/10~ 101/09/16	食物含水量與食品品質的關係	
2	101/09/17~ 101/09/23	食物含水量與食品品質的關係。	
3	101/09/24~ 101/09/30	快速冷凍與食品品質的關係	
4	101/10/01~ 101/10/07	食品的油和脂肪。	
5	101/10/08~ 101/10/14	固醇類、磷酸酯化學。	
6	101/10/15~ 101/10/21	固醇類、磷酸酯化學	
7	101/10/22~ 101/10/28	油的氧化與食物的酸敗	
8	101/10/29~ 101/11/04	油的氧化與食物的酸敗	
9	101/11/05~ 101/11/11	乳化劑和乳化物	
10	101/11/12~ 101/11/18	期中考試週	
11	101/11/19~ 101/11/25	乳化劑和乳化物	
12	101/11/26~ 101/12/02	乳類、穀類、肉類及卵蛋白質	

13	101/12/03~ 101/12/09	乳類、穀類、肉類及卵蛋白質	
14	101/12/10~ 101/12/16	梅納反應與食物的棕色反應	
15	101/12/17~ 101/12/23	梅納反應與食物的棕色反應	
16	101/12/24~ 101/12/30	醣類化學	
17	101/12/31~ 102/01/06	醣類化學	
18	102/01/07~ 102/01/13	期末考試週	
修課應 注意事項	須具有普通化學及有機化學基礎 缺席要扣分		
教學設備	電腦、投影機		
教材課本	Principles of Food Chemistry. 3rd edition by John M. de Man		
參考書籍	Textbooks for Food Chemistry & Biochemistry		
批改作業 篇數	篇（本欄位僅適用於所授課程需批改作業之課程教師填寫）		
學期成績 計算方式	◆出席率： 20.0 % ◆平時評量：10.0 % ◆期中評量：35.0 % ◆期末評量：35.0 % ◆其他〈 〉： %		
備 考	「教學計畫表管理系統」網址： http://info.ais.tku.edu.tw/csp 或由教務處 首頁〈網址： http://www.acad.tku.edu.tw/index.asp/ 〉教務資訊「教學計畫 表管理系統」進入。 ※不法影印是違法的行為。請使用正版教科書，勿不法影印他人著作，以免觸法。		