

淡江大學 102 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、培養化學基本、專業知識及實驗技巧。</p> <p>二、培養專業化學實務執行之能力。</p> <p>三、培養專業化學倫理與終身學習之能力。</p>			
系（所）核心能力			
<p>A. 具備物理、數學等基礎科學知識，並且運用於基礎化學領域。</p> <p>B. 具備如有機、物化、無機、與儀器分析等基礎化學知識，並以此知識擴展於生物化學、材料化學及其他專業化學領域之能力。</p> <p>C. 具備良好基礎化學實驗技巧與其如何應用於其他專業化學實驗之能力。</p> <p>D. 具備資料蒐集與分析能力並且運用於專業化學的專題研究與書報討論之能力。</p> <p>E. 具備專業化學職場的專業倫理與未來化學專業問題解決之能力。</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		
	有關食品中的 醣類脂肪和蛋白質維生素的化學		

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	了解食品成分及營養:影響品質的化學反應	fat and oil, choesterol, phospholipids,oil rancify, emercify and emercifier; protein nutrients.	C6	ABDE

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	了解食品成分及營養:影響品質的化學反應	講述、討論、模擬、實作	紙筆測驗、實作、報告

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	培養認識國際社會變遷的能力，以更寬廣的視野了解全球化的發展。
◇ 資訊運用	熟悉資訊科技的發展與使用，並能收集、分析和妥適運用資訊。
◆ 洞悉未來	瞭解自我發展、社會脈動和科技發展，以期具備建構未來願景的能力。
◆ 品德倫理	了解為人處事之道，實踐同理心和關懷萬物，反省道德原則的建構並解決道德爭議的難題。
◇ 獨立思考	鼓勵主動觀察和發掘問題，並培養邏輯推理與批判的思考能力。
◆ 樂活健康	注重身心靈和環境的和諧，建立正向健康的生活型態。
◇ 團隊合作	體察人我差異和增進溝通方法，培養資源整合與互相合作共同學習解決問題的能力。
◇ 美學涵養	培養對美的事物之易感性，提升美學鑑賞、表達及創作能力。

授課進度表

週次	日期起訖	內容 (Subject/Topics)	備註
1	102/09/16~ 102/09/22	食物含水量與食品品質的關係	
2	102/09/23~ 102/09/29	食物含水量與食品品質的關係	
3	102/09/30~ 102/10/06	快速冷凍與食品品質的關係	
4	102/10/07~ 102/10/13	食品的油和脂肪	
5	102/10/14~ 102/10/20	油的氧化與食物的酸敗	
6	102/10/21~ 102/10/27	固醇類、磷酸酯化學	
7	102/10/28~ 102/11/03	固醇類、磷酸酯化學	
8	102/11/04~ 102/11/10	油的氧化與食物的酸敗	
9	102/11/11~ 102/11/17	油的氧化與食物的酸敗	
10	102/11/18~ 102/11/24	期中考試週	
11	102/11/25~ 102/12/01	乳化劑和乳化物	
12	102/12/02~ 102/12/08	乳化劑和乳化物	

13	102/12/09~ 102/12/15	乳類、穀類、肉類及卵蛋白質	
14	102/12/16~ 102/12/22	乳類、穀類、肉類及卵蛋白質	
15	102/12/23~ 102/12/29	梅納反應與食物的棕色反應	
16	102/12/30~ 103/01/05	梅納反應與食物的棕色反應	
17	103/01/06~ 103/01/12	醣類化學	
18	103/01/13~ 103/01/19	期末考試週	
修課應 注意事項	require organic chemistry background, must present in the class		
教學設備	電腦		
教材課本	Principles of Food Chemistry. 3rd edition by John M. de Man		
參考書籍	All the biochemistry and food chemistry textbook are good references		
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： 10.0 % ◆平時評量：20.0 % ◆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/CS/main.php 〉業務連結「教師教學 計畫表上傳下載」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。		