

淡江大學 105 學年度第 2 學期課程教學計畫表

課程名稱	化學與生活：化學、食品與社會	授課 教師	陳志欣 CHEN, CHIH-HSIN
	CHEMISTRY, FOOD AND SOCIETY		
開課系級	自然科學學門 B	開課 資料	必修 單學期 2 學分
	TNUUB0B		
學 門 教 育 目 標			
<p>探討自然規律，了解科技對人類生活的影響，並讓學生學習以自然科學的方法，培養獨立思考及發掘、分析與處理問題的能力，亦希望能透過課程的設計，啟發學生創造的能力及建立自我成長、終身學習、吸收各項科技新知之能力。</p>			
校 級 基 本 素 養			
<p>A. 全球視野。 B. 資訊運用。 C. 洞悉未來。 D. 品德倫理。 E. 獨立思考。 F. 樂活健康。 G. 團隊合作。 H. 美學涵養。</p>			
課程簡介	<p>本課程主要利用比較淺顯易懂的語言來介紹化學與人類生活的關係。討論的內容會著重於食品工業所利用的化學，以及其對於人類社會的影響。希望藉由這樣的介紹可以使同學在日常生活中對食品的選擇更有概念。</p>		
	<p>This course aim to use simpler language to introduce the correlation between chemistry and human life. The discussion will be focus on the chemistry theory that applied in the food industry. We hope it will help the students have better idea to choose their food in daily life.</p>		

本課程教學目標與目標層級、校級基本素養相關性

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」、「校級基本素養」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「校級基本素養」。單項教學目標若對應「校級基本素養」有多項時，則可填列多項「校級基本素養」。(例如：「校級基本素養」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	校級基本素養
1	介紹基礎化學概念	To introduce basic concepts of chemistry.	C2	AC
2	介紹食品工業所利用的化學理論	To introduce the chemistry theory that applied in the food industry.	C2	AC
3	討論如何在生活中選擇好的食物	To discuss how to choose the food in dialy life.	C3	AC

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	介紹基礎化學概念	講述、討論	紙筆測驗、上課表現
2	介紹食品工業所利用的化學理論	講述、討論	紙筆測驗、上課表現
3	討論如何在生活中選擇好的食物	講述、討論、賞析	報告、上課表現

授課進度表

週次	日期起訖	內容 (Subject/Topics)	備註
1	106/02/13~ 106/02/19	課程介紹	
2	106/02/20~ 106/02/26	基礎化學	
3	106/02/27~ 106/03/05	228放假	
4	106/03/06~ 106/03/12	營養與色香味化學	
5	106/03/13~ 106/03/19	維他命化學	

6	106/03/20~ 106/03/26	致癌與防癌食物	
7	106/03/27~ 106/04/02	飲料化學	
8	106/04/03~ 106/04/09	保健食品	
9	106/04/10~ 106/04/16	基因食品	
10	106/04/17~ 106/04/23	期中考試週	
11	106/04/24~ 106/04/30	食品添加物	
12	106/05/01~ 106/05/07	食品標示法	
13	106/05/08~ 106/05/14	料理化學	
14	106/05/15~ 106/05/21	咖啡化學	
15	106/05/22~ 106/05/28	分組報告	
16	106/05/29~ 106/06/04	端午節放假	
17	106/06/05~ 106/06/11	分組報告	
18	106/06/12~ 106/06/18	期末考試週	
修課應 注意事項			
教學設備	電腦、投影機		
教材課本	化學、食品與社會 中國化學會出版 吳嘉麗 著		
參考書籍			
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：20.0 % ◆期中評量：40.0 % ◆期末評量：20.0 % ◆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。		