

淡江大學 106 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	王三郎 WANG SAN-LANG
	CHEMISTRY, FOOD AND SOCIETY		
開課系級	自然科學學門 A	開課 資料	必修 單學期 2學分
	TNUUB0A		
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>本課程在介紹化學與食品的基礎理論及其相關之實用知識。內容包括食品六大營養成分和食品色香味成分之結構性質、於食品加工和儲藏過程之變化及其對食品品質與安全性之影響、食品添加劑於食品工業中之應用、食品中之有害物質、常食用之肌肉與組織等，同時亦針對近年來食品化學相關之熱門議題進行討論。</p>		
	<p>In this course, the basic theory of chemistry and foods as well as its application will be introduced.</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	對化學與食品之認識, 能正確選擇日常生活相關之食品。	To get more information about the food and obtain the knowledge to select the right food which is really good for health.	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	對化學與食品之認識, 能正確選擇日常生活相關之食品。	講述、討論	紙筆測驗、報告、上課表現

授課進度表

週次	日期起訖	內容 (Subject/Topics)	備註
1	107/02/26~ 107/03/04	水與溶液簡介	
2	107/03/05~ 107/03/11	碳水化合物簡介	
3	107/03/12~ 107/03/18	脂質簡介	
4	107/03/19~ 107/03/25	胺基酸及蛋白質簡介	
5	107/03/26~ 107/04/01	維生素和礦物質簡介	
6	107/04/02~ 107/04/08	酵素簡介	
7	107/04/09~ 107/04/15	色素簡介	
8	107/04/16~ 107/04/22	風味簡介	

9	107/04/23~ 107/04/29	褐變反應簡介	
10	107/04/30~ 107/05/06	期中考試週	
11	107/05/07~ 107/05/13	食品添加物簡介	
12	107/05/14~ 107/05/20	食品中之有害物質簡介	
13	107/05/21~ 107/05/27	分組報告01	
14	107/05/28~ 107/06/03	分組報告02	
15	107/06/04~ 107/06/10	分組報告03	
16	107/06/11~ 107/06/17	保健食品化學食物	
17	107/06/18~ 107/06/24	標籤之辨識	
18	107/06/25~ 107/07/01	期末考試週	
修課應 注意事項	缺課五次以上絕對死當。請尊重智慧財產權。		
教學設備	電腦		
教材課本	闕建全主編/繁體總校駱錫能 (2006) 食品化學。新文京開發出版公司。ISBN 986-150-215-7 鄭易行編著 (2009) 看懂食物標籤。萬里機構 萬里書店出版。ISBN 978-962-14-3922-2 顏國欽總校閱 (2007) 食品化學。華格納企業。ISBN 978-986-5828-38-7 自編講義		
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：30.0 % ◆期末評量：30.0 % ◆其他〈 〉：        %		
備 考	「教學計畫表管理系統」網址： <a href="http://info.ais.tku.edu.tw/csp">http://info.ais.tku.edu.tw/csp</a> 或由教務處 首頁〈網址： <a href="http://www.acad.tku.edu.tw/CS/main.php">http://www.acad.tku.edu.tw/CS/main.php</a> 〉業務連結「教師教學 計畫表上傳下載」進入。 <b>※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。</b>		