

淡江大學114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C	開課資料	實體課程 必修 單學期 2學分			
	TNUUB0C					
課程與SDGs 關聯性	SDG1 消除貧窮 SDG2 消除飢餓 SDG3 良好健康和福祉 SDG6 潔淨水與衛生	系（所）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>						
本課程對應校級基本素養之項目與比重						
<ol style="list-style-type: none"> 1. 全球視野。(比重：25.00) 2. 資訊運用。(比重：10.00) 3. 洞悉未來。(比重：25.00) 4. 品德倫理。(比重：10.00) 5. 獨立思考。(比重：10.00) 6. 樂活健康。(比重：10.00) 7. 團隊合作。(比重：5.00) 8. 美學涵養。(比重：5.00) 						
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>					

本課程教學目標與認知、情意、技能目標之對應

將課程教學目標分別對應「認知 (Cognitive)」、「情意 (Affective)」與「技能 (Psychomotor)」的各目標類型。

一、認知 (Cognitive)：著重在該科目的事實、概念、程序、後設認知等各類知識之學習。

二、情意 (Affective)：著重在該科目的興趣、倫理、態度、信念、價值觀等之學習。

三、技能 (Psychomotor)：著重在該科目的肢體動作或技術操作之學習。

序號	教學目標(中文)	教學目標(英文)
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.
2	認識日常生活所接觸得食品之化學知識。	To learn the chemical knowledge of the daily foods.
3	獲得日常生活所接觸食品之化學常識	To gain the chemical knowledge of the daily foods.
4	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。	In this course, the basic theory of chemistry and foods as well as its application will be introduced.

教學目標之目標類型、核心能力、基本素養教學方法與評量方式

序號	目標類型 核心能力	院、系(所) 核心能力	校級 基本素養	教學方法	評量方式
1	認知		1234578	講述、討論	測驗、報告(含口頭、書面)
2	情意		578	講述、討論	測驗、報告(含口頭、書面)
3	認知		4578	講述、討論	測驗、報告(含口頭、書面)
4	認知		45678	講述、討論、發表	測驗、報告(含口頭、書面)

授課進度表

週次	日期起訖	內容 (Subject/Topics)	備註
1	115/02/23~115/03/01	鮮味劑生產及種類	
2	115/03/02~115/03/08	啤酒釀造及種類	
3	115/03/09~115/03/15	清酒釀造及種類	
4	115/03/16~115/03/22	乳酸菌食品生產及種類	
5	115/03/23~115/03/29	紅麴產品生產與種類	
6	115/03/30~115/04/05	食用油種類	
7	115/04/06~115/04/12	色素簡介	

8	115/04/13~ 115/04/19	酵素簡介	
9	115/04/20~ 115/04/26	期中考/期中評量週(老師得自行調整週次)	
10	115/04/27~ 115/05/03	甜味劑生產與種類	
11	115/05/04~ 115/05/10	食品添加物簡介	
12	115/05/11~ 115/05/17	食品中之有害物質簡介	
13	115/05/18~ 115/05/24	認識保健食品01	
14	115/05/25~ 115/05/31	認識保健食品02	
15	115/06/01~ 115/06/07	認識保健食品03	
16	115/06/08~ 115/06/14	期末多元評量週	
17	115/06/15~ 115/06/21	期末多元評量週/教師彈性教學週	
18	115/06/22~ 115/06/28	教師彈性教學週	
課程培養 關鍵能力	資訊科技、社會參與		
跨領域課程			
特色教學 課程			
課程 教授內容	環境安全 綠色能源 A I 應用 永續議題		
修課應 注意事項	請尊重智慧財產權。		
教科書與 教材	自編教材：簡報 採用他人教材：影片		
參考文獻			

學期成績 計算方式	<p>◆出席率： 40.0 % ◆平時評量： % ◆期中評量： 30.0 %</p> <p>◆期末評量： 30.0 %</p> <p>◆其他 < > : %</p>
備 考	<p>「教學計畫表管理系統」網址：https://web2.ais.tku.edu.tw/csp 或由教務處首頁→教務資訊「教學計畫表管理系統」進入。</p> <p>※「遵守智慧財產權觀念」及「不得不法影印、下載及散布」。請使用正版教科書，勿不法影印他人著作，以免觸法。</p>