

110-1 大葉大學 完整版課綱

基本資料			
課程名稱	普通化學實驗	科目序號/代號	0777 /BT11090
必選修/學分數	必修 /1	上課時段/地點	(五)567 /H626
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	吳建一 / 專任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	大學日間部 / 食品暨應用生物科技學系 / 1年1班		
Office Hour / 地點	(一) 10:10~11:00、(一) 11:10~12:00、(二) 13:20~14:10、(二) 14:20~15:10、(二) 15:20~16:10、(五) 10:10~11:00、(五) 11:10~12:00 / P103-1		
協同授課教師	n.a.		

課程簡介與目標

普通化學實驗是一門基礎化學技術課程, 利用化學的基本概念, 以實驗方式操作其理論及變化, 使學生在實驗內容中學習和了解化學原理及變化

課程大綱

1. 培養學生對普通化學實驗之認識與興趣
2. 增進學生在普通化學實驗基本要素內容課程主題之理解

基本能力或先修課程

具有高中化學知識背景

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  具備食品科學相關從業人員之實務能力
-  具備健康生技相關從業人員之實務能力
-  具備團隊合作之能力

教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
具備團隊合作之 能力	40	在團隊組織中，具備傾 聽、瞭解、尊重、 合作與表達能力，以達 成雙向溝通進而解決問 題	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期末考: 20% 期中考: 20% 作業: 10% 課程參與度: 20% 實驗紀錄: 10% 實驗操作: 20%	加總: 100	40
具備食品科學相 關從業人員之實 務能力	30	1.具備食品衛生安全與 品質管理之基本知識 2.具備食品加工之基本 知識 3.具備食品微生物之基 本知識 4.具備食品化學之基本 知識	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期末考: 20% 期中考: 20% 作業: 10% 實驗操作: 20% 實驗紀錄: 10% 課程參與度: 20%	加總: 100	30
具備健康生技相 關從業人員之實 務能力	30	1.具備健康產業基礎知 識 2.具備生物與化學基礎 知識 3.具備生物技術相關基 礎知識 4.具備保健食品之相關 基礎知識	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 實驗紀錄: 10% 課程參與度: 20% 作業: 10% 實驗操作: 20%	加總: 100	30

成績稽核

期末考: 20%
 實驗操作: 20%
 課程參與度: 20%
 期中考: 20%
 作業: 10%
 實驗紀錄: 10%

書籍類別 (尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書籍類別	書名	作者
教科書	化學	Nivaldo J. Tro

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	預備週 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書) & 交通安全宣導	講述法
2	普通化學實驗課安全守則	講述法
3	溶液的配製	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
4	溶解度法則	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
5	酸鹼指示劑與pH測定	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
6	氧化還原反應	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
7	錯化合物反應	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
8	期中檢討及補做實驗	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
9	期中考	期中考
10	期中考檢討	講述法
11	溶液萃取	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
12	多醣含量分析	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
13	蛋白質含量分析	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
14	總酚含量分析	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
15	類黃酮含量分析	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
16	期末考檢討及補做實驗	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
17	元旦	放假
18	期末考	期末考