

# 100-2 大葉大學 完整版課綱

## 基本資訊

課程名稱	食品化學	科目序號 / 代號	1757 / BTI3062
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部3年1班
任課教師	張基郁	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(二)34 / H543 (四)2 / H543	授課語言別	中文

## 課程簡介

本課程的目標在教導學生瞭解食品原料及其加工產品的化學組成分，以及這些成分在原料儲存、各種加工過程、及產品包裝儲存過程中的變化，以奠定未來從事食品科技相關進修與就業的基礎。




## 課程大綱

- 第一章 水與溶液
- 第二章 醣類
- 第三章 脂質
- 第四章 蛋白質與胺基酸
- 第五章 酵素
- 第六章 維生素與礦物質
- 第七章 色素
- 第八章 褐變反應

## 基本能力或先修課程

化學、有機化學及分析化學

## 課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  生物與基礎科學知識
-  專業知識與技能
  - 創新思考與解決問題能力
  - 規劃與分析能力
-  基礎英語能力
  - 經營管理知識與人文素養
  - 持續學習新知能力
  - 人際溝通與團隊合作能力
  - 服務學習與社會關懷能力

## 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 】
生物與基礎科學 知識	20%	應用所學的基礎科學知 識解決一般問題	講述法 個案討論	期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 10% 課程參與度: 20% 上網次數: 10%	加總: 100	20
專業知識與技能	60%	應用所學專業知識與技 能, 並延伸至實務應用 領域	講述法 個案討論	期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 10% 課程參與度: 20% 上網次數: 10%	加總: 100	60
基礎英語能力	20%	具備基礎的英文閱讀、 聽力及會話能力	講述法 個案討論	期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 10% 課程參與度: 20% 上網次數: 10%	加總: 100	20

## 成績稽核

期中考: 30%  
期末考: 30%  
課程參與度: 20%  
課堂討論: 10%  
上網次數: 10%

## 教科書(尊重智慧財產權, 請用正版教科書, 勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
食品化學	顏國欽		華格納	2007

## 參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權, 請用正版教科書, 勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
----	----	----	-----	-----

無參考教材及專業期刊導讀

上課進度		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	水與溶液	90				10
2	醣類	90				10
3	醣類	90				10
4	醣類	90				10
5	脂質	90				10
6	脂質	90				10
7	脂質	90				10
8	蛋白質與胺基酸	90				10
9	蛋白質與胺基酸	90				10
10	蛋白質與胺基酸	90				10
11	酵素	90				10
12	酵素	90				10
13	酵素	90				10
14	維生素與礦物質	90				10
15	維生素與礦物質	90				10
16	色素	90				10
17	色素	90				10
18	褐變反應	90				10