

表 4-4 課程綱要表

課程名稱：（中文）食品化學與分析		開課單位	生物科技系
（英文）Food Chemistry and Analysis		課程代碼	39254
授課教師：鄭建瑋			
學分數	3	必/選修	選修
		開課年級	大學部四年級
先修科目或先備能力：有機化學；分析化學；生物化學			
課程概述與目標：	<p>本課程主要在於介紹運用於食品工業產品之主要化學成份，食品加工製造原理以及分析方法。故教學目標賴於</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.使同學們了解各項食品產業的產品 2.使同學們了解重要的食品化學知識 3.使同學們學會重要化學成分的分析方法 		
教科書 ¹	<p>關建全(編) 食品化學 2008 第二版, 台北新文京出版社, ISBN : 9789861507156</p> <p>Chien-chun Chie et. al. 2008, Food Chemistry. Wun-Chin Publishing Group, Taipei. ISBN : 9789861507156</p>		
課程綱要		對應之學生核心能力	備註
單元主題	內容綱要		
單元主題1	水與水活性	C1, C2, C3	
單元主題2	碳水化合物、褐變與糊化	C1, C2, C3	
單元主題3	脂質、氧化與抗氧化	C1, C2, C3	
單元主題4	蛋白質食品	C1, C2, C3	

單元主題5	維生素與礦物質成分	C1, C2, C3	
單元主題6	食品添加物	C1, C2, C3	
單元主題7	食用香味化學	C1, C2, C3	

教學要點概述²：

教材編選：本課程的教材除來自於課本之外，並有授課教師由政府法規資料與當前期刊論文整理所得的資料整理，每節上課都有準備 ppt 檔，並印發講義

教學方法：本課程主要由授課講師針對單元主題進行授課，並與學生互動討論。

評量方法：本課程的評量方式只要是期中與期末考成績並考慮學生對於課程的參與程度。

教學資源：本系 AA402 食品生物科技實驗室已具有食品化學分析之基本設備。

教學相關：同學們可以利用本系所有的研究資源從事食品化學分析實驗與檢驗。

- 註：1. 教科書請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊。
2. 教學要點概述請填寫教材編選、教學方法、評量方法、教學資源、教學相關配合事項等。
3. 學系所有開設之課程皆須填寫此表格或提供原有格式之課程綱要表。若能蒐集校際所開設課程，如共同必修科目、通識課程等之課程綱要表，亦可提供。