

## 南臺科技大學 107 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	H0D13T01
課程中文名稱	食品化學
課程英文名稱	Food Chemistry
學分數	3.0
必選修	必修
開課班級	四技生技二甲
任課教師	詹于誼
上課教室(時間)	週三第 2 節(I0303) 週三第 3 節(I0303) 週三第 4 節(I0303)
課程時數	3
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	
課程概述	本課程主要在於介紹食品化學的基礎理論及其相關的實用知識。食品組成分、特性及常用的食品添加劑。
先修科目或預備能力	普通化學、有機化學
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標 -----</p> <p>1.讓學生了解食品的組成及其特性。 , Enable students to understand the composition of food and their characteristics. , 1 生技專業知識</p> <p>2.讓學生能熟悉食品化學的應用。 , Let students become familiar with food chemistry applications. , 4 製程整合創新</p> <p>3.能了解日常生活中常用到的食品添加物有那些? , Understanding that which food additives are commonly used in daily life?, 3 科學數據分析</p> <p>4.解析食品化學與目前生技的關聯 , Analyzing the relationship between food chemistry and current biotechnology , 8 環境自我調適</p>
中文課程大綱	水分 碳水化合物 脂質 蛋白質 維生素與礦物質 食品添加物 食用香味化學

英/日文課程大綱	Moisture Carbohydrates Lipids protein Vitamins and Minerals Food Additives Edible Aromatic Chemistry
課程進度表	第 1~2 週：水分 第 3~4 週：碳水化合物 第 5~6 週：脂質 第 7~10 週：蛋白質 第 9 週：期中考 第 11~12 週：維生素與礦物質 第 13~14 週：食品添加物 第 15~17 週：食用香味化學 第 18 週：期末考
教學方式與評量方法	※課程學習目標，教學方式，評量方式 ----- 讓學生了解食品的組成及其特性。，課堂講授，其他、日常表現，出席率、筆試筆試筆試 讓學生能熟悉食品化學的應用。，課堂講授，其他、日常表現，出席率、筆試筆試筆試 能了解日常生活中常用到的食品添加物有那些？，課堂講授，其他、日常表現，出席率、筆試筆試筆試 解析食品化學與目前生技的關聯，分組討論，書面報告
指定用書	書名：最新食品化學（新修訂版） 作者：顏國欽、劉展罔、韓建國、劉冠汝、李嘉展、虞積凱、孫芳明、蘇敏昇、馮惠萍、謝秋蘭、饒家麟、梁弘人、林聖敦、江伯源、李政達、盧更煌、周志輝 書局：華格那企業有限公司 年份：2017 ISBN： 版本：
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	

