朝陽科技大學
106學年度第1學期教學大綱

當期課號	1765			中文科名	食品化學實務
授課教師	曾證諺			開課單位	應用化學系
學分數	3	修課時數	3	開課班級	日間部四年制3年級 A班
修習別	專業選修				
類別	一般課程				

本課程與系所培養學生能力指標關聯度：

核心能力	能力指標	高度關聯	中度關聯	低度關聯
數學、應用化學及生化科技相關基礎知識運用能力	應用數學與資訊科技進行化學相關計算與分析。	✔		
數學、應用化學及生化科技相關基礎知識運用能力	瞭解化學及生化科技相關之基礎知識及原理。	✔		
實驗設計、執行、分析、歸納及解釋數據能力	具備觀察、分析、計算及解析實驗數據之能力。		✔	
化學、生化及相關領域之理論與技術整合並運用於工作之能力	瞭解化學及生化科技相關理論與實務技術之關聯。	✔		
化學技術、生化技術與其產品對環境、社會及全球影響之瞭解	瞭解化學及生化科技相關技術、產品與產業之專業倫理。	✔		

本課程培養學生下列知識：

本課程之目標為，培養學生食品科技相關之化學知識。課程主題涵蓋食品主要化學成分：醣類、脂肪、蛋白質，各成分所扮演之機能性角色，在加工與儲存期間之化學變化。課程內容亦涵蓋食品添加物，以及重要之食品分析化學。使同學對食品化學領域相關之主題具有通盤之認識。

1.醣類化學，以及其在食品中之機能性。
2.脂肪化學，以及其在食品中之機能性。
3.蛋白質化學，以及其在食品中之機能性。
4.食品添加物之應用與原理。
5.重要之食品分析技術。

The goal of this course is to provide students with a general knowledge, from aspect of chemistry, about food technology. Course content includes the major chemical components: carbohydrates, lipids and proteins, of foods and the chemical functions of each component, as well as chemical changes during processing and storage. The course also covers chemistries of food additives, and important techniques in food analysis.

每週授課主題

第01週：課程簡介
第02週：水的功能特性、水活性與食品保存
第03週：醣類分類、糖類的物化反應
第04週：醣類在人體中的功能與影響
第05週：脂類的分類
第06週：小考、脂類的性質
第07週：胺基酸、蛋白質種類與特性
第08週：食品蛋白質的功能特性
第09週：期中考
第10週：酵素及其特性與分布
第11週：酵素動力學與影響反應速率因子
第12週：維生素
第13週：礦物質
第14週：食品滋味
第15週：褐變反應
第16週：食品添加物
第17週：水果及蔬菜生理變化
第18週：期末考

成績及評量方式

平時作業及出席：25%
期中考：30%
期末考：30%
報告：15%

證照、國家考試及競賽關係

本課程無證照、國家考試及競賽資料。

主要教材

1.食品化學顏國欽等華格那(教科書)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

1.無

教師資料

教師網頁：http://www.cyut.edu.tw/~cytseng/
E-Mail： cytseng@cyut.edu.tw
Office Hour：
星期三,第3~4節,地點:L-725;
星期四,第3~4節,地點:L-725;
分機:5342、8933、8933

[關閉] [列印]
尊重智慧財產權，請勿不法影印。