

朝陽科技大學
109學年度第1學期教學大綱

當期課號	1872	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3年級 C班
修習別	專業必修		
類別	一般課程		

本課程培養學生下列知識：

每週授課主題

- 第01週：課程簡介
- 第02週：水與溶液(1)
- 第03週：水與溶液(2)
- 第04週：醣類的分類與構造
- 第05週：醣類在食品加工及儲藏中的化學與物理變化及作業
- 第06週：醣類在食品中的功能及小考
- 第07週：脂質的分類與性質
- 第08週：脂質的酸敗與檢測及其加工與應用
- 第09週：期中考試
- 第10週：胺基酸與蛋白質的種類與特性
- 第11週：蛋白質的變性作用與功能特性
- 第12週：蛋白質的化學反應
- 第13週：酵素的命名與分類與特性及其分布與作業
- 第14週：酵素動力學與其影響反應速率的因子及小考
- 第15週：食品加工常用酵素及其應用
- 第16週：維生素
- 第17週：礦物質
- 第18週：期末考試

成績及評量方式

- 平時作業：20%
- 出席：20%
- 期中考：30%
- 期末考：30%

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.食品化學顏國欽華格那978-986-5828-66-02014(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/~/>
E-Mail：@cyut.edu.tw
Office Hour：
星期一,第1~2節,地點:L-725;
星期四,第1~2節,地點:L-725;
分機:5342

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。