

美和科技大學



食品營養系

課程規範

課程名稱：

分析化學

中華民國 114 年 09 月制定

1. 課程基本資料：

科目名稱	中文	分析化學	
	英文	Analytical Chemistry	
適用學制	四技	必選修	必修
適用部別	日間部	學分數	2
適用系科別	食品營養系	學期/學年	一
適用年級/班級	二年級	先修科目或先備能力	普通化學

2. 食品營養系目標培育人才

依據 UCAN 系統，本系以培育「專業職能」為目標。

教育目標	職涯類型	就業途徑	專業職能
食品品管及食品生技研發	C5 天然資源、食品與農業	C5.1 食品生產與加工	C5.1.1 執行食品加工流程
			C5.1.2 執行加工食品的研發工作
			C5.1.3 規劃、執行、管理並且提供與食品包裝和維護相關的服務
			C5.1.4 執行危害分析以及進行管制作業，以控管食品的生產流程並掌握加工的品質
			C5.1.5 依照既定法規以及相關作業流程，維護加工食品以及從業人員的健康與安全

3. 課程對應之 UCAN 職能

課程 \ 職能	專業職能 M	專業職能 A
	專業職能 M	專業職能 A
分析化學	執行加工食品的檢驗及品管工作	了解加工食品的檢驗及品管流程

註：M 表示課程內容須教授之「主要」相關職能 A 表示課程內容須教授之「次要」相關職能

4. 教學目標

本課程可以達到以下目標：

使學生能運用分析原理解決實務檢測問題，並具備判讀數據及撰寫檢驗報告能力。

對應職能與未來出路

- 食品品保與 HACCP 管制人員
- 食安檢驗研究助理
- 食品研發與應用技術人員

5. 課程描述

5.1 課程說明

課程定位

本課程在五專基礎之上更強調理論深化與應用，為食品分析、食品儀器操作與研究開發提供必要化學分析能力。

學習重點

1. 化學分析方法選擇、準確度與精密度評估
2. 化學平衡、緩衝系統與溶解度原理
3. 食品儀器分析之原理及測定
4. 標準方法(如 CNS、AOAC)基礎概念

5.2 課程綱要

課程內容規劃	課程設計養成之職能(M & A)	時數
化學分析流程、數據分析方法	C5.1.1；C5.1.2；C5.1.4；C5.1.5	6
儀器分析綜論、濃度概念	C5.1.1；C5.1.2	6
物理性質分析儀器、容量分析	C5.1.1	6
電化學分析法	C5.1.1	6
光譜學原理	C5.1.1	6
樣品前處理及萃取理論、層析法緒論	C5.1.1	6

5.3 教學活動

- (1).課堂講授 :教師講述
- (2).實例分析及討論
- (3).課堂討論
- (4).平時成績、期中評量、期末評量

6. 成績評量方式

- (1).期中成績百分比：30%
- (2).期末成績百分比：30%
- (3).平時成績百分比：40%(包含出席率、上課表現與討論等)

7. 教學輔導

7.1 課業輔導/補救教學對象：

- 1.成績欠佳之學生：凡學習成效不佳、動機不強之學生，特別提醒外並於安排於課輔時間了解原因並輔導，同時強化學生於報告及討論等平時成績的參與及重視。
- 2.有特別學習需求之學生：因其他特殊學習需求，學生有個別需要深入了解本科目更深入的學習內容、特殊主題或進階應用有興趣者，指導其深入相關領域知識的追求。
- 3.學習進度落後，以及期中考和成績低於 60 分的同學，依「美和科技大學學生課業及考照輔導辦法」，配合教師發展中心、成績預警制度進行輔導。

7.2 課業輔導/補救教學之實施

1. 課業輔導/補救教學之實施方式，配合「通識教育中心課業輔導辦法」並採下列方式進行：
2. 分組互助教學：建立小組同儕學習制度，將學生予以分組，並於每組中安排成績優異的學生擔任小老師，隨時協助成績欠佳學生跟上學習進度，並可借此形成互相觀摩學習的讀書風氣。
3. 課後輔導：由授課教師於課輔時間（Office Hours），幫助成績欠佳或有特別學習需求之學生進行課後輔導。
4. 補救教學：授課教師額外指定成績欠佳學生，進行課後作業練習，使其能在不斷的練習中獲得進步。

7.3 課業輔導/補救教學時間與聯絡方式

- ◆ 輔導時間：

由授課教師協商安排，藉由下課時間與學生自由交談，了解其學習成效，作為內容修正之參考。

- ◆ 輔導老師聯繫方式：

(1). 授課教師：吳東穎

(2). 校內分機：8754

(3). 授課教師 email：x00011700@meiho.edu.tw

(4). 教師研究室：G1102