



實踐大學——四學年度第一學期 教學計畫表
Course Syllabus, Academic Year 2025-2026(1st Semester)

(實際授課內容及成績評定，以教師上課時規定為準。)

製表日期：114/10/2 頁次：1 / 2

科目名稱 Course Title	有機化學(一) Organic Chemistry (I)		課程代號 Course No.	FSNN-11X-01-A1	
開課系級 Department	食品營養與保健生技 學系一年甲班 A-FSNN-1A	學分數 Credit(s)	2	時數 Hour(s)	2
選別 Required or Elective	4-系必	開課別 Duration	半年 第一學期 Required,1st Semester		
授課教師 Instructor	邵貽沅				
缺曠課規定 Attendance Policy	缺曠課時數(含事/病假)達授課總時數三分之一(12小時)以上者，學期成績以零分計。 Student will receive a semester grade of zero for a course if absences from class exceed one third (12 hrs) of total class hours.				
課程概要 Course Description	建立各類型有機化合物之結構、命名、物理、化學特性的觀念，使瞭解其化學反應與機制，運用IR和NMR光譜分析法以決定分子結構。 To provide the concepts of structures, nomenclature, physical and chemical properties of each organic functional group, the patterns of chemical reactions and their mechanism; and IR and NMR spectroscopic methods to determine organic compounds.				
基本核心能力/系核心能力 Core Competency	核心能力	核心能力說明			
	食品知識應用能力	1. 具備食品專業理論知識 2. 瞭解食品加工與製造過程 3. 提升食品品質 4. 具備食品研發知識與技能			
	人類營養照顧能力	1. 能具備營養專業知識 2. 能具備臨床營養與保健照護專業能力 3. 能具備營養保健諮詢能力與社區營養教育之推廣能力 4. 能具備營養專業知識應用於食品或保健相關產業之能力			
	團體膳食供應能力	1. 能具備菜單設計能力 2. 能了解食材採購貯存的知識與技巧 3. 具備食物製備與供膳的知識技能 4. 具備團膳管理的知識與技能			
	食品分析檢驗能力	1. 能認識器具、試藥配製及一般實驗室器具之基本操作能力 2. 能了解一般分析知識及定性定量分析能力 3. 能使用各種分析儀器進行食品一般成分、食品微生物及食品添加等之分析檢能力 4. 能判定食品品質與衛生標準的能力			
	溝通與表達能力	1. 具備基礎專業英文能力 2. 能清楚闡述事實或知識概念 3. 能設計特定主題之文宣及活動			
	『註：該課程之核心能力以紅色表示。』				
教學目標 Course Objectives	教學目標：建立各類型有機化合物之結構、命名、物理、化學特性的觀念，使瞭解其化學反應與機制，認識各類型立體異構物。以作為未來食品與營養專業之理論與實驗之基礎。				
授課方式 Approach to Instruction	講述法, 問答法, 影片欣賞, 個人報告, 問題導向學習, 個別指導 *以CDIO教學				
課程授課語言 Course language	本國語				
是否自編教材 Whether self-edited textbooks	否				

為保護與尊重他人之智慧財產權，請勿於合理使用範圍外，非法引用、影印或重製書籍以免觸法。
Please respect intellectual property rights when making handouts for students.



實踐大學——四學年度第一學期 教學計畫表
Course Syllabus, Academic Year 2025-2026(1st Semester)

(實際授課內容及成績評定，以教師上課時規定為準。)

製表日期：114/10/2 頁次：2 / 2

成績評定 Grading	◎平時評量 40%：*出席率-10% *隨堂考(小考) (不准補考)-20% *書面報告 (每章之整理報告)-每章至少A4正反2頁-10% ◎期中評量 30%：筆試 ◎期末評量 30%：筆試
教科書與參考書目 Textbooks and References	教課書 -洪耀釧(Brown)/有機化學(第五版) 滄海書局 Introduction to organic chemistry. 2017. 6th. William H. Brown and Thomas Poon. John Wiley & Sons, Inc. Tronclass 補充資料
聯絡方式 Contact Info	E205 Line
備註 Remark	*本課程僅執行CDIO之C的前置階段 1. 教師email: yyshao@g2.usc.edu.tw 2. 請在第一堂課之後，務必加入LINE的課程群組 3. 因應防疫之線上教學措施： 3-1.如需全班實施線上教學時，採同步及非同步並行，於line課程群組公告相關資訊。 3-2.如學生個人防疫假時，請自行與教師聯繫協調學習方式。
週次 Weeks	進度內容 Syllabus
1 (09/07~09/13)	Introduction Chapter 1. 分子之共價鍵結與形狀
2 (09/14~09/20)	Chapter 1. 分子之共價鍵結與形狀
3 (09/21~09/27)	Chapter 2. 酸和鹼
4 (09/28~10/04)	教師節 補假
5 (10/05~10/11)	中秋節 放假
6 (10/12~10/18)	Chapter 3. 烷類和環烷類
7 (10/19~10/25)	Chapter 4. 烯類和炔類 CDIO之C
8 (10/26~11/01)	Chapter 4. 烯類和炔類 CDIO之C
9 (11/02~11/08)	Midterm Exam
10 (11/09~11/15)	Chapter 5. 烯類和炔類之反應 CDIO之C
11 (11/16~11/22)	Chapter 5. 烯類和炔類之反應 CDIO之C
12 (11/23~11/29)	Chapter 5. 烯類和炔類之反應 Chapter 6. 對掌性：分子之手掌性
13 (11/30~12/06)	Chapter 6. 對掌性：分子之手掌性
14 (12/07~12/13)	Chapter 6. Chirality: 對掌性：分子之手掌性
15 (12/14~12/20)	Chapter 7. 鹵烷類
16 (12/21~12/27)	Chapter 7. 鹵烷類
17 (12/28~01/03)	Final Exam
18 (01/04~01/10)	彈性教學 Chapter 8 醇類
19 (01/11~01/31)	

為保護與尊重他人之智慧財產權，請勿於合理使用範圍外，非法引用、影印或重製書籍以免觸法。

Please respect intellectual property rights when making handouts for students.