

**朝陽科技大學**  
**100學年度第2學期教學大綱**

|      |              |      |        |
|------|--------------|------|--------|
| 當期課號 | 0052         | 中文科名 | 食品營養   |
| 授課教師 | 詹□松          | 開課單位 | 通識教育中心 |
| 學分數  | 2            | 修課時數 | 2      |
| 開課班級 | 日間部四年制0年級 1班 |      |        |
| 修習別  | 校訂必修(自然課群)   |      |        |
| 類別   | 一般課程         |      |        |

| 本課程與系所培養學生核心能力關聯度 | 高度關聯 | 中高關聯 | 中度關聯 | 中低關聯 | 低度關聯 |
|-------------------|------|------|------|------|------|
| 藝文涵養與溝通能力。        |      | ✓    |      |      |      |
| 終身學習與獨立思考能力。      | ✓    |      |      |      |      |
| 社會關懷與互助合作能力。      |      | ✓    |      |      |      |
| 科技應用與問題解決能力。      | ✓    |      |      |      |      |

**本課程培養學生下列知識：**

本課程將就食品科技在食品製造及營養學應用性進行講授，讓學生能具備日常生活中如何吃得健康與吃的美味知識。

- 1.使學生能夠瞭解及學習食品成份分類及重要性
- 2.營養五大類及水份(六大營養素)
- 3.食品的特殊添加劑及功效
- 4.食品成份的化學變化及酵素反應
- 5.人體的消化與吸收
- 6.食品的營養價值及基礎飲食計劃

To learn about : 1.The general introduction of food's composition. 2.The five nutritions of food. 3.The special matter of food. 4.The chemical or enzyme reaction of food. 5.The digestion and absorption. 6.The value of food and plan of eating

**每週授課主題**

- 第01週：營養學緒論:營養的定義/分類/功能
- 第02週：醣類:醣類的組成/分類與性質
- 第03週：醣類:醣類的功能
- 第04週：醣類:醣類的消化/吸收與代謝
- 第05週：醣類:醣類的食物來源與需求/醣類的攝取與相關健康問題
- 第06週：蛋白質:蛋白質的組成/分類與性質
- 第07週：蛋白質:蛋白質的功能
- 第08週：期中考 期中評量
- 第09週：蛋白質:蛋白質的消化/吸收與代謝
- 第10週：蛋白質:蛋白質的食物來源與需求/蛋白質的攝取與相關健康問題
- 第11週：脂質:脂質的定義/組成與分類
- 第12週：脂質:脂質的性質與功能
- 第13週：脂質:脂質的消化/吸收與代謝
- 第14週：脂質:脂質的的食物來源與需求/脂質的的攝取與相關健康問題
- 第15週：維生素/脂溶性維生素/水溶性維生素
- 第16週：礦物質與水/巨量礦物質/微量礦物質/水分
- 第17週：能量平衡/均衡飲食/生命營養
- 第18週：期末考 期末評量

**成績及評量方式**

期中考：30%  
 期末考：30%  
 平時作業及出席：40%

**證照、國家考試及競賽關係**

- 營養師
- 營養師

**主要教材**

- 2.教師自編教材(教科書)

## 參考資料

本課程無參考資料!

## 建議先修課程

本課程無建議先修課程

## 教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~ykchen/>

E-Mail：[ykchen@cyut.edu.tw](mailto:ykchen@cyut.edu.tw)

Office Hour：

星期三,第5~6節,地點:E-316.2;

星期四,第3~4節,地點:E-316.2;

分機:

[關閉](#) [列印](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。