

朝陽科技大學  
108學年度第2學期教學大綱

當期課號	3058	中文科名	健康餐飲概論
授課教師	陳榕之	開課單位	休閒事業管理系
學分數	3	修課時數	3
		開課班級	四年制1年級 A班
修習別	專業選修		
類別	一般課程		

#### 本課程培養學生下列知識：

培養學生具備健康餐飲衛生規劃能力，對食品營養及食物製備有正確認知及技能，幫助其未來工作職場所需。

- 1.標準作業流程規劃能力
- 2.具備正確的工作倫理與態度
- 3.具備服務品質管理能力
- 4.具備創新思考能力

Students have the ability to plan health food hygiene, food nutrition and food preparation have the correct knowledge and skills to help their future workplace needs.

#### 每週授課主題

- 第01週：課程綱要介紹及上課規則
- 第02週：飲食的危機
- 第03週：環境的危機
- 第04週：基因改造食物
- 第05週：基改食物之優缺點分析
- 第06週：食品添加物之使用
- 第07週：去除食品添加物的使用方法
- 第08週：各類食材之認識
- 第09週：期中報告
- 第10週：台灣食材地圖
- 第11週：西方飲食營養概念
- 第12週：東方飲食營養概念
- 第13週：食物的四大分類法
- 第14週：健康菜單設計和操作要點
- 第15週：健康菜單範例
- 第16週：健康飲食設計
- 第17週：綠色餐飲
- 第18週：期末報告

#### 成績及評量方式

課堂出席率及上課態度：40%  
期中報告：30%  
期末報告：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.餐飲營養學陳雅妍全華97898646307832015一版(教科書)
- 2.飲食與生活張玉欣、柯文華揚智出版社97895781884952007一版(教科書)
- 3.膳食計畫與供應張承晉 金蘭馨 符明伶 黃靖媛 湯惠 苓華格納97898636217682015五版(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/~huichun/>  
E-Mail：huichun@cyut.edu.tw

Office Hour :

星期一,第7~8節,地點:R-210;

星期二,第5~6節,地點:R-210;

分機:5341

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。