

朝陽科技大學
110學年度第2學期教學大綱

| | | | |
|------|------|------|-----------|
| 當期課號 | 3039 | 中文科名 | 健康餐飲概論 |
| 授課教師 | 廖昱翔 | 開課單位 | 休閒事業管理系 |
| 學分數 | 2 | 修課時數 | 2 |
| | | 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：健康飲食
- 第16週：高齡飲食
- 第17週：婦女產後飲食
- 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9789864630783(教科書)
- 2.健康蔬食料理廖昱翔曹舜為五南(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/~q007k007/>
E-Mail：q007k007@cyut.edu.tw
Office Hour：

分機:

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。