

「食品與生活」授課大綱

授課教師：陳堯鈴

課程介紹

民以食為天，在我們每天的生活中一定會接觸到食品，它提供我們足夠的營養素以供身體需求及生命延續。然而，食品的種類、來源、製備及保存方法等，都可能存在著影響人體健康的潛在危害，如何選擇食物及瞭解食物益顯重要。

本課程由生活中常見的食品為出發點，說明其成份及各條件對食品品質及衛生安全的影響，讓大家由知、吃、思，深入飲食的知性世界，藉由食安事件的探討、食品添加物的介紹及營養標示的說明，讓大眾瞭解正確的飲食觀念。此外，課程中也融入節慶飲食文化、現代飲食中極受歡迎的烘焙點心及咖啡，以增添課程的豐富性，並共同品嚐食在好滋味的幸福生活。

教材（Course Materials）：

自編講義

參考書（References）：

書名	作者	出版社
食品化學	張為憲著	華香園出版社
食品加工學	林淑瑗等合著	華格那出版有限公司
食物製備學原理與實驗	陳肅霖等合著	華格那出版有限公司
食品科學概論	曾道一賈宜琛編著	新文京開發出版有限公司
食品科學概論	曹欽玉等合著	華格那出版有限公司
食品風味化學	丁耐克編著	九州圖書文物有限公司
烘焙新手必備的第一本書	胡涓涓著	幸福文化
飲食文化概論	張玉欣、楊秀萍著	揚智文化事業股份有限公司
咖啡吧台師傅教守策	蕭照芳譯	台灣東販股份有限公司
食品圖鑑	平 宏和等編著	女子營養大學出版部,東京日本

授課進度及內容

一、105/06/20(一)~105/08/19(五)共九週：

	單元名稱與內容	教學方法	評量方法
1	課程介紹/食品與生活概論	講授	討論

2	食物烹調法與色香味呈現/食品成份及其官能特性	講授	討論/作業
3	生活中的食品保存法	講授	討論
4	節慶飲食文化	講授	討論/作業
5	營養標示的介紹/期中報告	講授	報告
6	食品添加物知多少	講授	討論
7	從食安事件看飲食認知/餐飲衛生安全的知與行	講授	討論/作業
8	烘焙點心的心靈饗宴	講授	討論
9	循香啡行~悠遊咖啡世界/報告	講授	報告

學習評量方式 (Learning Evaluation Methods) :

1. 平時成績:課程參與(20%)
2. 作業(25%)
3. 討論互動(25%)
4. 期中報告:15%
5. 期末報告:15%

二、105/08/11(四)~105/09/11(日)共五週:

單元名稱與內容		教學方法	評量方法
1	課程介紹/食品與生活概論	講授	討論
2	食物烹調法與色香味呈現	講授	討論/作業
3	營養標示的介紹/食品添加物知多少/期中報告	講授	討論
4	節慶飲食文化/從食安事件看飲食認知	講授	討論/作業
5	烘焙點心的心靈饗宴/循香啡行~悠遊咖啡世界/期末報告	講授	報告

學習評量方式 (Learning Evaluation Methods) :

1. 平時成績:課程參與(20%)
2. 作業(25%)
3. 討論互動(25%)
4. 期中報告:15%
5. 期末報告:15%