

# 國立中興大學教學大綱

<b>課程名稱 (course name)</b>	(中) 食用植物功能成分化學				
	(Eng.) Food Phytochemistry				
<b>開課單位 (offering dept.)</b>	食生系				
<b>課程類別 (course type)</b>	選修	<b>學分 (credits)</b>	3	<b>授課教師 (teacher)</b>	蔣慎思
<b>選課單位 (department)</b>	食生系三年級	<b>授課語言 (language)</b>	中文	<b>開課學期 (semester)</b>	下學期
<b>課程簡述 (course description)</b>	為配合現今食用植物之普遍具有特殊功能特性而擬以食用性植物成分為介紹主角，包括其應用於生活中之範例介紹，使學生能對植物性食品之各種組成份及其在人體內之功能有詳盡之了解，培養其正確之飲食觀念以維護身體健康，並進一步奠定其對食品科學之基礎概念。				
<b>先修課程名稱 (prerequisites)</b>	食品化學				
<b>課程目標 (course objectives)</b>	透過日本、台灣及大陸與歐美各國健康食品與保健食品之介紹，及其功能評估方法，讓學生對目前市場上流通之健康食品有一正確之認識。				
<b>課程目標與核心能力關聯配比(%) (relevance of course objectives and core learning outcomes)</b>			<b>課程目標之教學方法與評量方法 (teaching and assessment methods for course objectives)</b>		
<b>核心能力</b>	<b>配比(%)</b>	<b>教學方法</b>		<b>評量方法</b>	
運用及整合食品暨應用生物科技領域之專業知識及能力	<b>50</b>	<input type="checkbox"/> 專題探討/製作	<input checked="" type="checkbox"/> 網路/遠距教學	<input checked="" type="checkbox"/> 書面報告	<input checked="" type="checkbox"/> 出席狀況
瞭解食品暨應用生物科技相關從業人員之專業實務	<b>30</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 參訪	<input type="checkbox"/> 習作	<input type="checkbox"/> 口頭報告	<input type="checkbox"/> 作業 <input type="checkbox"/> 作品
認識食品暨應用生物科技對全球科技發展的影響	<b>20</b>	<input type="checkbox"/> 討論	<input checked="" type="checkbox"/> 實習	<input checked="" type="checkbox"/> 測驗 <input type="checkbox"/> 實作	<input type="checkbox"/> 其他
<input type="checkbox"/> 其他		<input type="checkbox"/> 其他	<input checked="" type="checkbox"/> 講授		
<b>授課內容 (單元名稱與內容、習作/考試進度、備註) (course content and homework/tests schedule)</b>					
保健食品定義與簡介、目前台灣之相關法規、大蒜含硫成分之生理機能性及 GSH 機能性、機能性油脂及芝麻中天然抗氧化成分、胡蘿蔔素及茄紅素之生理機能性、寡醣類、抗性寡糖之生理機能性、抗性寡糖之生理機能性及多醣類(麥類)之介紹及其機能性、日本特定用保健食品介紹、蔬果中特殊成分類黃酮類之介紹、茶多元酚之生理機能性、茶多元酚之生理機能性、葡萄籽萃取物及紅麴產品之應用及其機能性、真菌保健食品—紅麴製品及國內研究現況、乳酸菌之應用及其機能					

性

**學習評量方式  
(evaluation)**

期中報告(35%)

期末測驗(50%)

出席狀況(15%)

**課程教材（教師個人網址請列在本校內之網址）  
(teaching aids & teacher's website)**

教學講義及相關參考資料

**課程輔導時間  
(office hours)**

星期一下午 14:00~16:00

請遵守智慧財產權，不得非法影印他人著作。