

103-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	保健食品概論	科目序號 / 代號	2185 / MHI2036
開課系所	藥用植物與保健學系	學制 / 班級	大學日間部2年1班
任課教師	謝文章	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 2	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(二)34 / G402	授課語言別	中文

課程簡介

保健食品概論旨在教導學生對目前市面的保健食品的認識與瞭解。並提供與保健食品初級工程師所需相關知識。因應國內未來產業發展，食品工業研究所和台灣保健食品學會所之能力鑑定。授課內容包括：保健食品的現狀、存在的問題及對策、食品營養、功能性食品、保健食品專有名詞與法規、保健食品中功能成分的探討、食品毒理學概論、保健食品功能原料的藥理研究、國人膳食營養素攝取量與建議、和健康食品認證申請流程與內容。

課程大綱

1. 保健食品的現狀、存在的問題及對策
2. 食品營養
3. 功能性食品
4. 保健食品專有名詞與法規
5. 保健食品中功能成分的探討
6. 食品毒理學概論
7. 保健食品功能原料的藥理研究
8. 國人膳食營養素攝取量與建議
9. 健康食品認證申請流程與內容。

基本能力或先修課程

生物學，普通化學，有機化學

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  具備基本生物科技知識能力
-  對於中草藥理論具有基礎的認知
-  保健產品之行銷與健康保健衛教之能力
-  以生物技術研發保健產品與品管之能力
-  藥妝美容產品開發與品管能力
-  藥妝美容產品市場行銷之能力
-  具備尊重倫理，人際溝通及團隊合作能力

教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
具備基本生物科 技知識能力	20%	具備現代化生物科技之 基礎知識	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 專題報告	小考(肯學): 10% 期中考(肯學): 20% 期末考(肯學): 20% 作業(肯付出): 10% 課堂討論(肯學): 10% 課程參與度(肯學): 20% 書面報告(肯付出): 10%	加總: 100	20
對於中草藥理論 具有基礎的認知	10%	對於傳統的中醫基礎理 論的了解 對於常見藥用植物具辨 識與應用能力	講述法 個案討論 影片欣賞 專題報告	小考(肯學): 10% 期中考(肯學): 10% 期末考(肯學): 20% 作業(肯付出): 20% 課堂討論(肯學): 10% 課程參與度(肯學): 20% 書面報告(肯付出): 10%	加總: 100	10
保健產品之行銷 與健康保健衛教 之能力	20%	具備常用藥用植物對人 體保健功效基礎知識 具備充分表達保健知識 與健康衛生保健之能力	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 專題報告	小考(肯學): 10% 期中考(肯學): 20% 期末考(肯學): 20% 作業(肯付出): 10% 課堂討論(肯學): 10% 課程參與度(肯學): 20% 書面報告(肯付出): 10%	加總: 100	20

以生物技術研發 保健產品與品管 之能力	20%	具備藥用植物功效成分 基礎知識 具備藥用植物鑑別與成 分分析技術之技能 具備判讀保健產品市場 趨勢的能力	講述法 個案討論 專題報告	小考(肯學): 10% 期中考(肯學): 20% 期末考(肯學): 20% 作業(肯付出): 10% 課堂討論(肯學): 10% 課程參與度(肯學): 20% 書面報告(肯付出): 10%	加總: 100	20
藥妝美容產品開 發與品管能力	10%	熟悉藥妝美容功效成分 之基礎法規與知識 熟悉藥妝美容產品之調 配技術與工具操作方法 熟悉藥妝美容產品之安 全性評估原理與方法	講述法 個案討論 專題報告	小考(肯學): 10% 期中考(肯學): 20% 期末考(肯學): 20% 作業(肯付出): 10% 課堂討論(肯學): 10% 課程參與度(肯學): 20% 書面報告(肯付出): 10%	加總: 100	10
藥妝美容產品市 場行銷之能力	10%	熟悉行銷管理之實務與 應用 熟悉美容產品市場調查 方法與資料分析技巧 具備美容產品市場行銷 策略之規劃能力	講述法 個案討論 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 專題報告	小考(肯學): 10% 期中考(肯學): 20% 期末考(肯學): 20% 作業(肯付出): 10% 課堂討論(肯學): 10% 課程參與度(肯學): 20% 書面報告(肯付出): 10%	加總: 100	10

具備尊重倫理，人際溝通及團隊合作能力	10%	服膺生物倫理並尊重他人研究成果 具備表達、評估、協商及合作能力	講述法 個案討論 實務操作(實驗、上機或實習等) 專題報告	小考(肯學): 10% 期中考(肯學): 20% 期末考(肯學): 20% 作業(肯付出): 10% 課堂討論(肯學): 10% 課程參與度(肯學): 20% 書面報告(肯付出): 10%	加總: 100	10
--------------------	-----	------------------------------------	--	--	---------	----

成績稽核

期末考(肯學): 20.00%
課程參與度(肯學): 20.00%
期中考(肯學): 19.00%
作業(肯付出): 11.00%
小考(肯學): 10.00%
課堂討論(肯學): 10.00%
書面報告(肯付出): 10.00%

教科書(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
保健食品初級工程師- 保健食品概論	陳彥甫、劉純君	n.a.	台大數位科技教育(股)公司	2014

參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
無參考教材及專業期刊導讀				

上課進度

週次	教學內容	分配時數(%)				
		講授	示範	習作	實驗	其他
1	保健食品的現狀、存在的問題及對策 & 告知學生應使用正版教科書)	0	0	0	0	0
2	營養學概論I	0	0	0	0	0
3	營養學概論II	0	0	0	0	0
4	營養學概論III	0	0	0	0	0
5	營養學概論IV	0	0	0	0	0
6	保健食品發展現況與趨勢	0	0	0	0	0

7	保健食品專有名詞與法規	0	0	0	0	0
8	健康食品認證申請流程與內容	0	0	0	0	0
9	期中考	0	0	0	0	0
10	健康食品認證申請流程與內容 II	0	0	0	0	0
11	保健食品中功能成分的探討 I	0	0	0	0	0
12	保健食品中功能成分的探討 I	0	0	0	0	0
13	保健食品中功能成分的探討 III	0	0	0	0	0
14	食品毒理學及安全性評估I	0	0	0	0	0
15	食品毒理學及安全性評估II	0	0	0	0	0
16	保健食品功能原料的藥理研究	0	0	0	0	0
17	國人膳食營養素攝取量與建議	0	0	0	0	0
18	健康食品功能性成分及原料	0	0	0	0	0
