

南台科技大學 102 學年度第 1 學期課程資訊

| | |
|--------|---|
| 課程名稱 | 機能性食品與臨床應用 |
| 課程編碼 | H0D09201 |
| 系所代碼 | 0H |
| 開課班級 | 四技生技三甲 四技生技三乙 |
| 開課教師 | 褚俊傑 |
| 學分 | 3.0 |
| 時數 | 3 |
| 上課節次地點 | 二 2 3 4 教室 L503 |
| 必選修 | 管制選修 |
| 課程概述 | 現代人偏好精緻、肉類與速食的飲食習慣，是造成許多疾病的根源。保健食品（或稱功能食品）在近十餘年來相繼在全世界發展起來。它因有特定保健功能而與普通食品不同；以無需醫生處方、食用安全、增強體質、預防疾病以及不追求短期臨床療效，而與治療藥品相區別。 |
| 課程目標 | 市面上充斥著各式各樣的健康食品，琳瑯滿目，令人無所適從。由於健康食品的種類繁多，加以業者大肆宣傳，其中的種種偏差與錯誤，往往使得消費者誤用與濫用的事件層出不窮。本課程從健康食品的基本認識開始，使學生了解食品、藥品、健康食品、保健食品及中藥、西藥與草藥等基知識，進而介紹健康與營養的概念，之後剖析其作用、副作用及毒性等，以了解這些健康食品的真相。課程以醫學與藥學的觀點切入健康食品這個話題，並以追求健康食品的真相為經，以闡述健康食品的概念為緯，希望能讓學生得到正確的保健、營養、健康觀念。以保證食用安全、有特定功能和非藥品為主要特徵的保健食品，來設計其配方與運用，進一步探討其有效成分與相關作用機制。 |
| 課程大綱 | 20090915 課程介紹 20090922 機能性食品的定義與範疇 20090929 機能性食品的成分與臨床營養學 20091006 機能性食品的功能性測試 20091013 機能性食品的安全性評估 20091020 食藥用菇類等機能性食品的資源開發 20091027 具高度商業價值之機能性食品 20091103 機能性食品的篩選平台與配方運用 20091110 期中考 20091117 分組討論 20091124 分組討論 20091201 分組討論 20091208 分組討論 20091215 分組討論 |

| | |
|--------|---|
| | 20091222 分組討論 20091229 分組討論 20100105 分組討論 20100112 期末考 |
| 英文大綱 | 20090915 Lesson Introduction 20090922 Definition and the category of the functional foods 20090929 Ingredient of the functional foods and clinical nutricology 20091006 Functional trials of the functional foods 20091013 Safety evaluation of the functional foods 20091020 Development of the mushroom resources 20091027 Potential functional foods in business 20091103 Screening platform and formula utilization for functional food 20091110 Middle-examination 20091117 Group Meeting 20091124 Group Meeting 20091201 Group Meeting 20091208 Group Meeting 20091215 Group Meeting 20091222 Group Meeting 20091229 Group Meeting 20100105 Group Meeting 20100112 Final-examination |
| 教學方式 | |
| 評量方法 | |
| 指定用書 | |
| 參考書籍 | |
| 先修科目 | 生物技術概論/生物化學/分子生物學/細胞生物學/實驗動物學 |
| 教學資源 | |
| 注意事項 | |
| 全程外語授課 | 0 |
| 授課語言 1 | 華語 |
| 授課語言 2 | |
| 輔導考照 1 | |
| 輔導考照 2 | |