

美和科技大學



食品營養系

課程規範

課程名稱：食材認識與採購管理

中華民國 114 年 10 月制定

一、課程基本資料：

科目名稱	中文	食材認識與採購管理	
	英文	Food ingredients and purchasing	
適用學制	二技部	必選修	選修
適用部別	進修部	學分數	2
適用系科別	食品營養系	學期/學年	一學期
適用年級/班級	三年級	先修科目或先備能力	無

二、健康科學管理學院目標培育人才

依據 UCAN 系統，本中心以培育「專業職能」為目標。

專業職能	就業途徑	職能
	天然資源、食品與農業-食品生產與加工	PC1 執行食品加工流程。
		PC2 執行加工食品的研發工作。
		PC3 規劃、執行、管理並且提供與食品包裝和維護相關的服務。
		PC4 執行危害分析以及進行管制作業，以控管食品的生產流程並掌握加工的品質。
		PC5 依照既定法規以及相關作業流程，維護加工食品以及從業人員的健康與安全。

註：以上的 5 點為專業職能（Professional Competencies，PC）。

三、課程對應之 UCAN 職能

課程 \ 職能	專業職能 M	專業職能 A
食材認識與採購管理	PC1 執行食品加工流程。 PC4 執行危害分析以及進行管制作業，以控管食品的生產流程並掌握加工的品質。 PC5 依照既定法規以及相關作業流程，維護加工食品以及從業人員的健康與安全。	PC2 執行加工食品的研發工作。 PC3 規劃、執行、管理並且提供與食品包裝和維護相關的服務。

註：M 表示課程內容須教授之「主要」相關職能 A 表示課程內容須教授之「次要」相關職能。

四、食品營養系之核心能力

系核心能力	檢核指標定義說明
I.溝通協調能力	1.以清楚、有系統的口語表達意見。 2.能與他人分享自我思想、觀念並傾聽他人意見。 3.能通過專業課程簡報技巧與實作。
II.人文素養能力	1.能利用工具和肢體語言做人際溝通。 2.能通過服務學習課程。
III.發現與解決問題之能力	1.能獨立思考與判斷問題能力。 2.能通過實務課程考核。
IV.落實個人法治責任能力	1.有思考與解決問題之能力。 2.能通過民主與法治課程認知公民權利與義務。 3.能遵守專業倫理與法治規範。
V.營養健康行銷與資訊應用能力	1.具備執行多元化生活健康營養企劃之能力，運用營養資訊於不同族群，執行創新營養健康管理模式進而改善健康。 2.能通過計算機概論、健康產業資訊應用、健康產業行銷與管理等課程。
VI.健康促進能力	1.具備基本自我營養管理與保健知識，增進自我健康能力。 2.能通過健康促進課程，具備基本急救技術。
VII.健康食品、檢驗分析與營養事業領域之專業知識與管理能力	1.具備健康食品產業管理知識與技能。 2.具備食品營養資訊系統應用技能。 3.取得專業證照。
VIII.基礎外語能力	1.具備基本外語會話、閱讀技巧及日常生活字彙，了解文化差異，培養國際觀。 2.通過醫學營養專業術語之膳食療養及實驗課程。 3.通過校定英文畢業門檻及系專業英文課程。

五、教學目標

學習完本課程，學生能夠達到以下目標以及與核心能力之對應：

(一) 認知方面

1. 認識常見食材的產地、季節性、營養價值與品質特性。(V、VI、VII)
2. 理解不同食材等級、檢驗標準及國際/在地品質認證制度。(V、VI、VII)
3. 掌握供應商資料、採購週期、損耗率計算法與餐飲成本控制邏輯。(I、V、

VI、VII)

4. 熟悉食品良好衛生規範(GHP)、食材保存溫控標準及食品標示相關法規。

(I、V、VI、VII)

(二) 技能方面：

1. 能運用五關等感官評估食材新鮮度，並精準執行退貨或驗收作業。(III、

IV、VII)

2. 根據菜單需求與庫存動態，精確計算安全庫存量，並擬定採購清單。(III、

IV、VII)

3. 熟悉操作庫存分類、溫控存放，並落實先進先出管理。(III、IV、VII)

(三) 情意方面：

1. 培養嚴謹的食品安全規範。(V、VI、VII)

2. 認同食農教育、低碳與支持在地小農/原型食材的價值。(III、V、VI、VII)

3. 展現與廚房團隊、採購同仁及供應商積極溝通、誠信合作的精神。(I、II、

IV)

六、課程描述

(一) 課程說明

本課程旨在培養學生對各類食材的認識和運用原理的觀念。學生將學習食材的種類與特性，了解在商業化的食品加工利用狀況，以及對人體健康的影響。課程內容包括食材的種類、食材的特性分析、食物學原理、食品加工、食品安全、營養學等多個關鍵主題。除了理論教學，並透過案例分析了解實際生活切身相關的當前熱門議題，以及食材使用新知與原理，期能擴大延伸專業知能範圍，藉由食材的認識與運用之基本概念，有助於銜接未來相關課程，並期許學生獲得專業知識和技能之外，能啟發學生對食品科學的興趣，未來能在食品科技上能有更進一步的學習、研究與發展。

(二) 課程綱要

本課程規劃內容綱要及課程設計養成之職能：

每週 2 小時 / 上課地點由教務處排定 / 上課教師為營養專業教師

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
1	全穀雜糧類、麥與麵食	PC (1、2、3、4)	2
2	全穀雜糧類、澱粉及其加工品	PC (1、2、3、4)	2
3	葉菜類、花菜、果菜	PC (1、2、3、4)	2
4	豆莢及芽苗菜、根莖類	PC (1、2、3、4)	2
5	種籽、豆製品、菇蕈	PC (1、2、3、4)	2

6	漿果、仁果、核果	PC (1、2、3、4)	2
7	柑果、瓜果	PC (1、2、3、4)	2
8	禽肉、畜肉、肉類加工品	PC (1、2、3、4)	2
9	期中考週		2
10	蛋類、蛋加工品、乳類	PC (1、2、3、4)	2
11	海鮮類(魚、貝類、甲殼、頭足)	PC (1、2、3、4)	2
12	水產植物、水產加工	PC (1、2、3、4)	2
13	香草、辛香料、綜合香料	PC (1、2、3、4)	2
14	調味料(鹽、糖、醋、鮮味劑)	PC (1、2、3、4)	2
15	酒、醬油、其他醬料	PC (1、2、3、4)	2
16	食用油、油脂加工品、堅果類	PC (1、2、3、4)	2
17	素食、食療與藥膳、冰品及飲料	PC (1、2、3、4)	2
18	期末考週		2

(三) 教學活動

講述、問答、體驗與實作、討論、經驗分享、課程相關影音教學

七、成績評量方式

- 1.期中考 30% (筆試)
- 2.期末考 40% (筆試)
- 3.平時成績 30%：出席 (含平時表現課程回應) 20%、筆記 10%

八、教學輔導

(一) 課業輔導/補救教學對象：

1. 學習進度落後：於課堂中無法及時掌握進度之學生。
2. 出席率監控：於課堂中到課欠佳之學生。

(二) 課業輔導/補救教學之實施

- 1.個別化指導：透過面談或線上諮詢，協助學生釐清學習盲點。
- 2.分小組合作學習：透過同儕討論演練，增進對課程內容的理解。
- 3.彈性時間安排：提供 office hours，彈性安排輔導時間。
- 4.進度檢核：透過作業回饋、隨堂討論或階段性評量，持續追蹤學生的學習成效。

(三) 課業輔導/補救教學時間與聯絡方式

- 1.輔導時間：除了 Office hours 外，彈性安排輔導時間。
- 2.輔導老師聯繫方式：
 - (1) 校內分機：於任課時提供。
 - (2) 授課教師 email：於任課時提供。
 - (3) 教師研究室：於任課時提供。