

101-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	營養學	科目序號 / 代號	1665 / HOG1007
開課系所	餐旅管理學士學位學程	學制 / 班級	大學日間部1年1班
任課教師	吳芳禎	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	必修 / 2	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(二)34 / B202	授課語言別	中文

課程簡介

均衡營養飲食是獲得健康的根本，現代飲食新趨勢不僅吃飽、吃好，更要吃得健康。本課程為使餐飲科系的學生了解食物的營養與健康，以及基礎的生理能量代謝；而能有正確的飲食概念。





課程大綱

1. 食物、營養與健康
2. 醣類
3. 蛋白質
4. 脂質
5. 維生素
6. 礦物質
7. 能量代謝
8. 特殊營養需求
9. 正確的飲食計畫

基本能力或先修課程

食物學

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  餐旅與管理基礎知識
-  專業知識與技能
-  創新思考與解決問題能力
 - 規劃與分析能力
 - 基礎外語能力
 - 經營管理知識與人文素養
-  持續學習新知能力
 - 人際溝通與團隊合作能力
 - 服務學習與社會關懷能力

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 】
餐旅與管理基礎 知識	20%		講述法 個案討論	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 作業: 10% 課程參與度: 20%	加總: 100	20
專業知識與技能	50%		講述法 個案討論	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 作業: 10% 課程參與度: 20%	加總: 100	50
創新思考與解決 問題能力	10%		講述法 個案討論	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 作業: 10% 課程參與度: 20%	加總: 100	10
持續學習新知識 力	20%		講述法 個案討論	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 作業: 10% 課程參與度: 20%	加總: 100	20

成績稽核

期中考: 30%
期末考: 30%
課程參與度: 20%
作業: 10%
分組報告: 10%

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
餐飲營養學	李義川		華立股份有限公司	2012

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		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	緒論	100				
2	醣類	100				
3	醣類	80		20		
4	蛋白質	100				
5	蛋白質	100				
6	專題及小考		50			50
7	脂質	100				
8	脂質	100				
9	期中考					100
10	脂溶性維生素	100				
11	脂溶性維生素	100				
12	水溶性維生素	80		20		
13	水溶性維生素	100				
14	巨量礦物質	100				
15	巨量礦物質	80		20		
16	微量礦物質	100				
17	水分與能量平衡	100				
18	期末考					100