

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	1667 / HOB1007
開課系所	餐旅管理學士學位學程	學制 / 班級	進修學士班1年1班
任課教師	顏聖烈	專兼任別	兼任
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	(三)BC / B402	授課語言別	中文

課程簡介

認識食物中之營養成分，及其於人體內所扮演的角色與功能 鼓勵實踐於日常生活中飲食的選擇，以維持身體健康及營養均衡奠定未來健康事業管理人才在營養概念上之基礎

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

無

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

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	15%		講述法 個案討論 專題演講	期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 15% 口頭報告: 10% 書面報告: 15%	加總: 100	15
專業知識與技能	15%		講述法 個案討論 專題報告	期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 15% 口頭報告: 10% 書面報告: 15%	加總: 100	15
創新思考與解決 問題能力	20%		講述法 小組討論 個案討論 專題報告	期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 15% 口頭報告: 10% 書面報告: 15%	加總: 100	20
規劃與分析能力	20%		講述法 學生上台報 告 專題報告	期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 15% 口頭報告: 10% 書面報告: 15%	加總: 100	20
經營管理知識與 人文素養	15%		講述法 專題演講	期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 15% 口頭報告: 10% 書面報告: 15%	加總: 100	15
持續學習新能 力	15%		學生上台報 告 專題報告	期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 15% 口頭報告: 10% 書面報告: 15%	加總: 100	15

成績稽核

期中考: 30%

期末考: 30%

書面報告: 15%

課堂討論: 15%

口頭報告: 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
實用餐飲營養學	徐阿里		華格那企業	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

週次	教學內容	分配時數(%)				
		講授	示範	習作	實驗	其他
1	課程介紹	100				
2	緒論	100				
3	營養生理	100				
4	認識糖類	100				
5	認識脂質	100				
6	認識蛋白質	100				
7	維生素	100				
8	期中考	100				
9	礦物質	100				
10	水分概論	100				
11	均衡飲食	100				
12	各類營養素在烹調時的變化	100				
13	飲食與健康	100				
14	專題演講	100				
15	分組報告	100				
16	分組報告	100				
17	端午節	100				
18	期末考	100				