

102-2 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	1321 / 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	吳淑姿	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	(三)34 / H340	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 學生上台報告	期中考: 25% 期末考: 25% 作業: 15% 課程參與度: 20% 口頭報告: 15%	加總: 100	20
專業知識與技能	50%		講述法 個案討論 學生上台報告	期中考: 25% 期末考: 25% 作業: 15% 課程參與度: 20% 口頭報告: 15%	加總: 100	50
創新思考與解決問題能力	10%		講述法 個案討論 學生上台報告	期中考: 25% 期末考: 25% 作業: 15% 課程參與度: 20% 口頭報告: 15%	加總: 100	10
持續學習新知識	20%		講述法 個案討論 學生上台報告	期中考: 25% 期末考: 25% 作業: 15% 課程參與度: 20% 口頭報告: 15%	加總: 100	20

成績稽核

期中考: 25%
 期末考: 25%
 課程參與度: 20%
 作業: 15%
 口頭報告: 15%

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
美容營養學	王素華		新文京開發出版股份有限公司	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	食物、營養與健康 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	70	0	15	0	15
2	醣類	70	0	15	0	15
3	醣類	70	0	15	0	15
4	蛋白質	70	0	15	0	15
5	蛋白質	70	0	15	0	15
6	脂質	70	0	15	0	15
7	脂質	70	0	15	0	15
8	維生素	70	0	15	0	15
9	期中考	0	0	0	0	100
10	維生素	70	0	15	0	15
11	礦物質	70	0	15	0	15
12	礦物質	70	0	15	0	15
13	能量代謝	70	0	15	0	15
14	能量代謝	70	0	15	0	15
15	特殊營養需求	70	0	15	0	15
16	特殊營養需求	70	0	15	0	15
17	正確的飲食計畫	70	0	15	0	15
18	期末考	0	0	0	0	100