

103-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料			
課程名稱	營養學	科目序號/代號	2067 /HOG1007
必選修/學分數	必修 /2	上課時段/地點	(二)56 /B202
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	吳淑姿 / 專任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	大學日間部 / 餐旅管理學系 / 1年1班		

課程簡介與目標

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	15	修畢餐旅管理相關課程 修畢專業與技能課程 創新力與思考力 規劃與分析能力 外語能力檢定通過 管理相關知識能力 相關證照取得 實習課程參與度 服務學習參與度	講述法 個案討論	期中考: 30% 期末考: 30% 作業: 10% 課堂討論: 5% 課程參與度: 25%	加總: 100	15
專業知識與技能	10		講述法 個案討論	期中考: 30% 期末考: 30% 作業: 10% 課堂討論: 5% 課程參與度: 25%	加總: 100	10
創新思考與解決 問題能力	15		講述法 個案討論	期中考: 30% 期末考: 30% 作業: 10% 課堂討論: 5% 課程參與度: 25%	加總: 100	15
規劃與分析能力	10		講述法 個案討論	期中考: 30% 期末考: 30% 作業: 10% 課堂討論: 5% 課程參與度: 25%	加總: 100	10
基礎外語能力	15		講述法 個案討論	期中考: 30% 期末考: 30% 作業: 10% 課堂討論: 5% 課程參與度: 25%	加總: 100	15
經營管理知識與 人文素養	10		講述法 個案討論	期中考: 30% 期末考: 30% 作業: 10% 課堂討論: 5% 課程參與度: 25%	加總: 100	10

持續學習新能力	10	講述法 個案討論	期中考: 30% 期末考: 30% 作業: 10% 課堂討論: 5% 課程參與度: 25%	加總: 100	10
服務學習與社會關懷能力	15	講述法 個案討論	期中考: 30% 期末考: 30% 作業: 10% 課堂討論: 5% 課程參與度: 25%	加總: 100	15

成績稽核

期中考: 30%
 期末考: 30%
 課程參與度: 25%
 作業: 10%
 課堂討論: 5%

書籍類別 (尊重智慧財產權, 請用正版教科書, 勿非法影印他人著作)

書籍類別	書名	作者
教科書	Nutrition of dining(實用餐飲營養學)	徐阿里, 許淑真等

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	1. 六大類食物 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	講述法、個案討論
2	1. 六大類食物	講述法、個案討論
3	2. 醣類	講述法、個案討論
4	2. 醣類	講述法、個案討論
5	3. 蛋白質	講述法、個案討論
6	3. 蛋白質	講述法、個案討論
7	4. 脂質	講述法、個案討論
8	4. 脂質	講述法、個案討論
9	期中考試	期中考試
10	5. 維生素	講述法、個案討論

11	5. 維生素	講述法、個案討論
12	6. 礦物質	講述法、個案討論
13	6. 礦物質	講述法、個案討論
14	7. 均衡飲食	講述法、個案討論
15	7. 均衡飲食	講述法、個案討論
16	8. 營養素在烹調時的變化	講述法、個案討論
17	8. 營養素在烹調時的變化	講述法、個案討論
18	期末考試	期末考試