

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	2822 /HOB1007
必選修/學分數	必修 /2	上課時段/地點	(二)CD /B503
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	宋順龍 / 兼任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	進修學士班 / 餐旅管理學系 / 1年1班		

課程簡介與目標

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

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 實習課程參與度	講述法 小組討論	分組報告: 15% 小考: 15% 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 15% 口頭報告: 15%	加總: 100	15
專業知識與技能	10	修畢專業與技能課程	講述法 小組合作	分組報告: 15% 小考: 15% 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 15% 口頭報告: 15%	加總: 100	10
創新思考與解決問題能力	15	創新力與思考力	講述法 專題報告	分組報告: 15% 小考: 15% 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 15% 口頭報告: 15%	加總: 100	15
規劃與分析能力	10	規劃與分析能力	講述法 學生上台報告	分組報告: 15% 小考: 15% 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 15% 口頭報告: 15%	加總: 100	10
基礎外語能力	15	外語能力檢定通過	講述法 服務學習	分組報告: 15% 小考: 15% 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 15% 口頭報告: 15%	加總: 100	15
經營管理知識與人文素養	10	管理相關知識能力	講述法 專題報告	分組報告: 15% 小考: 15% 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 15% 口頭報告: 15%	加總: 100	10

持續學習新知能力	10		講述法	分組報告: 15% 小考: 15% 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 15% 口頭報告: 15%	加總: 100	10
服務學習與社會關懷能力	15	服務學習參與度	講述法 服務學習	分組報告: 15% 小考: 15% 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 15% 口頭報告: 15%	加總: 100	15

成績稽核

期末考: 20%
 期中考: 20%
 口頭報告: 15%
 課程參與度: 15%
 分組報告: 15%
 小考: 15%

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	營養學	謝明哲.張振岡.葉寶華.蔡秀玲.鄭兆君合著

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	營養學緒論 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	講述法
2	醣類-1	講述法
3	糖類-2	講述法、 小組討論
4	蛋白質-1	講述法
5	蛋白質-2	講述法、 小組討論
6	脂質	講述法
7	脂質-2	講述法、 小組討論
8	期中考	專題報告

9	維生素	講述法
10	礦物質與水分	講述法
11	能量平衡	講述法
12	均衡飲食	講述法、 小組合作
13	嬰兒期營養	講述法
14	兒童與青春期營養	講述法
15	懷孕與哺乳期營養	講述法
16	中老人營養	講述法
17	疾病營養	講述法
18	期末考	總測驗