

103-2 大葉大學 選課版課綱

基本資料			
課程名稱	營養學	科目序號/代號	2137 / HOG1007
必選修/學分數	必修 /2	上課時段/地點	(二)34 / H228
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	
學制/系所/年班	大學日間部 / 餐旅管理學系 / 1年2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

