

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	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	
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
