

## 南台科技大學 102 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	營養學
課程編碼	MON06801
系所代碼	0M
開課班級	夜二技餐旅三甲
開課教師	蘇家愷
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	五 13 14 教室 T0109
必選修	必修
課程概述	以餐飲的觀點來探討營養，除包括基礎的營養素功能及食物來源外，也探討食物採購、貯存、製備及烹調過程中營養之保存。
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.了解六大類營養素功能</li> <li>2.探討餐飲製備、食物採購、庫房管理與營養的關係</li> </ol>
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.營養學簡介</li> <li>2.飲食建議、飲食指南與食物標示</li> <li>3.醣類</li> <li>4.脂質</li> <li>5.蛋白質</li> <li>6.維生素</li> <li>7.礦物質</li> <li>8.營養與健康</li> <li>9.餐飲採購、貯存、設計與營養的關係</li> </ol>
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Introduction of nutrition</li> <li>2 Using dietary recommendations, food guides, and food labels to plan meals</li> <li>3 Carbohydrates</li> <li>4 Lipids: fats and oils</li> <li>5. Protein</li> <li>6. Vitamins</li> <li>7. Minerals</li> <li>8. Nutrition and Health</li> <li>9. Relation of purchased, storage, meal planning and nutritions</li> </ol>
教學方式	
評量方法	

指定用書	
參考書籍	
先修科目	none
教學資源	
注意事項	
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	