

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	MOP00401
系所代碼	0M
開課班級	專四技餐旅一甲
開課教師	蘇家愷
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	五 11 12 教室 T0309
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"> 1.了解六大類營養素功能 2.探討餐飲製備、食物採購、庫房管理與營養的關係
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1.營養學簡介 2.飲食建議、飲食指南與食物標示 3.醣類 4.脂質 5.蛋白質 6.維生素 7.礦物質 8.營養與健康 9.餐飲採購、貯存、設計與營養的關係
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1 Introduction of nutrition 2 Using dietary recommendations, food guides, and food labels to plan meals 3 Carbohydrates 4 Lipids: fats and oils 5. Protein 6. Vitamins 7. Minerals 8. Nutrition and Health 9. Relation of purchased, storage, meal planning and nutritions
教學方式	
評量方法	
指定用書	

參考書籍	
先修科目	
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	