

# 南臺科技大學 105 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	營養學
課程編碼	MON0AN01
系所代碼	0M
開課班級	夜二技餐旅四甲
開課教師	廖魁隆
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	三 12 13 14 教室 W0504
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	
課程大綱	<ul style="list-style-type: none"> <li>一 營養學簡介</li> <li>二 飲食建議、飲食指南與食物標示</li> <li>三 醣類</li> <li>四 脂質</li> <li>五 蛋白質</li> <li>六 維生素</li> <li>七 礦物質</li> <li>八 營養與健康</li> <li>九 餐飲採購、貯存、設計與營養的關係</li> </ul>
英文大綱	<p>(English/Japanese Outline)</p> <ul 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> </ul>
教學方式	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	

先修科目	無
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	