

南臺科技大學 106 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	MOP01Y01
課程中文名稱	營養學(與夜四技餐旅三丙合開)W0409
課程英文名稱	Nutrition
學分數	3.0
必選修	必修
開課班級	專四技餐旅三甲
任課教師	莊立勳
上課教室(時間)	週五第 12 節() 週五第 13 節() 週五第 14 節()
課程時數	3
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	
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。
先修科目或預備能力	無
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標</p> <p>-----</p> <p>1.瞭解營養素與其功能，Be able to understand the nutrients and their functions, 9 基礎餐旅知識</p> <p>2.瞭解能量代謝，Be able to understand the energy metabolism, 9 基礎餐旅知識</p> <p>3.能設計健康餐點，Be able to development the healthy menu or meal, 5 自我學習成長</p> <p>4.能設計健康餐點，Be able to development the healthy menu or meal, 16 技術研發創新</p>
中文課程大綱	<p>一 營養學簡介</p> <p>二 飲食建議、飲食指南與食物標示</p> <p>三 醣類</p> <p>四 脂質</p> <p>五 蛋白質</p> <p>六 維生素</p> <p>七 礦物質</p>

	八 營養與健康 九 餐飲採購、貯存、設計與營養的關係
英/日文課程大綱	(English/Japanese Outline) 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
課程進度表	
教學方式與評量方法	※課程學習目標，教學方式，評量方式 ----- 瞭解營養素與其功能 ，--，-- 瞭解能量代謝 ，--，-- 能設計健康餐點 ，--，-- 能設計健康餐點 ，--，--
指定用書	
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	