

南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	M0D12502
課程中文名稱	營養學
課程英文名稱	Nutrition
學分數	2.0
必選修	必修
開課班級	四技餐旅二乙
任課教師	蘇家愷
上課教室(時間)	週二第 3 節(W0502) 週二第 4 節(W0502)
課程時數	2
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	中餐技術証
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	none
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	一 營養學簡介 二 飲食建議、飲食指南與食物標示 三 醣類 四 脂質 五 蛋白質 六 維生素 七 礦物質 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	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	一 營養學簡介 二 飲食建議、飲食指南與食物標示 三 醣類 四 脂質 五 蛋白質 六 維生素 七 礦物質 八 營養與健康 九 餐飲採購、貯存、設計與營養的關係
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，課堂講授，筆試 瞭解能量代謝，實作演練，實作 能設計健康餐點，分組討論，口頭報告 能設計健康餐點，分組討論，口頭報告
指定用書	書名： 作者： 書局： 年份： ISBN： 版本：
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	