

南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	MOD12502
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> <hr/> <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> <p>八 營養與健康</p>

	九 餐飲採購、貯存、設計與營養的關係
英/日文課程大綱	<p>1 Introduction of nutrition</p> <p>2 Using dietary recommendations, food guides, and food labels to plan meals</p> <p>3 Carbohydrates</p> <p>4 Lipids: fats and oils</p> <p>5 Protein</p> <p>6 Vitamins</p> <p>7 Minerals</p> <p>8 Nutrition and Health</p> <p>9 Relation of purchased, storage, meal planning and nutritions</p>
課程進度表	<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 矿物質</p> <p>八 營養與健康</p> <p>九 餐飲採購、貯存、設計與營養的關係</p>
教學方式與評量方法	<p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <p>-----</p> <p>瞭解營養素與其功能，課堂講授，筆試</p> <p>瞭解能量代謝，實作演練，實作</p> <p>能設計健康餐點，分組討論，口頭報告</p> <p>能設計健康餐點，分組討論，口頭報告</p>
指定用書	<p>書名：</p> <p>作者：</p> <p>書局：</p> <p>年份：</p> <p>ISBN：</p> <p>版本：</p>
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	