

南台科技大學 102 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	營養學
課程編碼	MON06802
系所代碼	0M
開課班級	夜四技餐旅一乙
開課教師	莊立勳
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	二 13 14 教室 T0207
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	none
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	