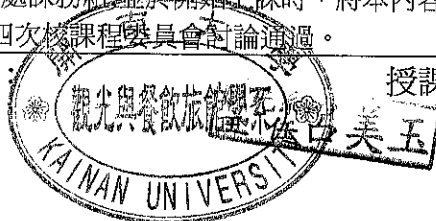


## 開南大學 九十六學年度第一學期 觀光與餐飲旅館學系 教學計劃表

課程編號	1	0	6	0	2	3	7	0	0	<input type="checkbox"/> 必修	授課教師：賴明宏 老師
班次	01									<input checked="" type="checkbox"/> 選修	開課系所：觀光與餐飲旅館學系
課程名稱(中文)										學分數	課程名稱(英文)
營養學										2	Nutrition
教學目標 與內容	引導學生了解食物中之各項營養素成分及功能，並建立正確飲食觀念以增進身體健康。										
實施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講解法 <input type="checkbox"/> 實作法 <input checked="" type="checkbox"/> 討論法 <input type="checkbox"/> 演習法 <input type="checkbox"/> 問答法 <input type="checkbox"/> 其他_____										
評量方式	期中測驗 30% 期末測驗 30% 平時成績 40% (作業及小考 20%、出席 20%) 其他_____ 成績□□%										
授課使用及 參考書籍	(請按作者、書名、版別、出版商、發行地、出版年份、起訖頁數順序填寫)。 1. 張振崗等合著，2003，實用營養學，華格那企業有限公司。 2. 蕭寧馨 著，2005，食品營養概論，時新出版有限公司。 3. 謝明哲等編著，2003，實用營養學，華杏出版股份有限公司。										
科目簡介(含課程大綱及教學進度)：											
第 1 週	課程介紹	第 2 週	基礎營養概念								
第 3 週	消化與吸收	第 4 週	醣類的營養價值與食物來源								
第 5 週	脂質的營養價值與食物來源	第 6 週	蛋白質的營養價值與食物來源								
第 7 週	能量平衡與體重控制	第 8 週	水溶性維生素								
第 9 週	期中考	第 10 週	油溶性維生素								
第 11 週	巨量礦物質營養素與水分	第 12 週	微量礦物質營養素								
第 13 週	嬰兒期、兒童期與青春期營養	第 14 週	懷孕與哺乳期營養								
第 15 週	中老年期營養	第 16 週	營養標示								
第 17 週	健康食品簡介	第 18 週	期末考								
說明：											
1. 授課教師於學期前填寫本表，經課程委員會審核後，影印分送給教師所屬課程委員會召集人，授課班級所屬系、所及教務處課務組，並於開始上課時，將本內容向學生說明。											
2. 本表於 91.4.23 第四次校課程委員會討論通過。											

課程委員會召集人：



授課教師：賴明宏 (andy@mail.knu.edu.tw)

