

開南大學 九十六學年度第二學期 觀光與餐飲旅館學系 教學計劃表

96

課程編號	1	5	6	0	2	2	1	0	0	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	授課教師：賴明宏 老師
班次	01										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 checked="" 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. 賴明宏等合著，2006，普通營養學，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 01 週	228 紀念日	第 02 週	課程介紹、營養與健康								
第 03 週	消化與吸收	第 04 週	醣類的營養價值與食物來源								
第 05 週	脂質的營養價值與食物來源	第 06 週	蛋白質的營養價值與食物來源								
第 07 週	食物製備—實作 1	第 08 週	維生素								
第 09 週	期中考	第 10 週	礦物質								
第 11 週	水份與電解質	第 12 週	能量代謝								
第 13 週	均衡飲食	第 14 週	均衡飲食製備—實作								
第 15 週	生命期營養 1	第 16 週	生命期營養 2								
第 17 週	營養標示與健康食品簡介	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：

觀光系
主任 文祖湘

授課教師：賴明宏 (andy@mail.knu.edu.tw)

97.3.6
植文章