開南管理學院進修學士班九十二學年度第 二 學期 觀光系 學系科目教學計劃表

科目代碼	科目名稱	授課教師	修別	開課年級	學分數	每週時數
	中文：營養學	鄒梅君	□必修 v選修	二年級	2	2
	英文：**Nutrition**	先修課程	無			
教學目標與內容	1. 現代人注重均衡飲食以及健康意識的抬頭,使餐飲從業人員能充分了解均衡和健康的飲食概念 2. 將餐飲業的社會責任,即健康營養的概念應用在餐飲服務業中					
實施方法	●講解法					
評量方式	期中測驗: 30% 。期末測驗: 30% 。平時成績: 20% 。其他（出席 ）成績20% 。					
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)。					
	林万登譯 餐飲營養學 桂魯出版社, 2002,1-492.					

科目簡介(可含大綱及教學進度)：

食物與營養學基本理論: 營養序論

運用飲食建議、食物指南及食品標示來計劃菜單

碳水化合物、脂質、蛋白質、維生素、礦物質和水

食譜的開發與行銷: 開發健康菜單及食譜

健康選擇性菜單之行銷、飲料經營-輕淡飲料與食物

營養與健康及生命週期的關係: 營養與健康

體重管理和運動

生命期營養

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。

Designer jenny

課程委員會召集人： 系主任楊勝評

授課教師：鄒梅君 鄒梅君