

開南大學 96 年度第二學期 觀光與餐飲旅館學系 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
1260M0230	中文：當代餐旅產業專題	許珊菁	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	研一	3	3
	英文：	先修課程				
教學目標與內容	將保健營養的知識導入餐旅產業，結合保健、營養與美食，培養餐飲服務人員營養促進的能力，並藉由課程講解與討論，使學生可以得到健康餐飲的概念，培養開發創新的餐旅產業的能力。					
實施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講解法。 <input type="checkbox"/> 實作法。 <input 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	平時成績 40 % (20%作業、20%出席)、期中測驗 30 %、期末測驗 30 %					
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)。					
	保健食品概論，王進昆等，華格那出版社，2007					

科目簡介 (可含大綱及教學進度)：

週次	日期	授課內容	週次	日期	授課內容
一	02/26	課程簡介，緒論	十	04/29	中藥材與藥膳保健食品
二	03/04	餐飲與健康	十一	05/06	有機食品產業市場
三	03/11	保健食品之管理與發展	十二	05/13	基因改造食品之應用
	03/18	保健食品之成分	十三	05/20	基因改造食品之應用
五	03/25	保健食品之種類	十四	05/27	健康餐飲之設計
六	04/01	各國機能性食品法規簡介	十五	06/03	健康餐飲之設計
七	04/08	保健食品產業發展契機	十六	06/10	期末分組報告
八	04/15	中藥材與藥膳保健食品	十七	06/17	期末分組報告
九	04/22	期中考	十八	06/24	期末考

說明：

1. 期末報告：以 1 人為一組。
2. 上課規定：(1)上課點名時遲到二次算一次曠課，曠課三次平時成績以零分計，缺席 6 次扣考
3. 研究室：至誠樓 6 樓 A639 電話：03-3412500-6206; e-mail: helen29@mail.knu.edu.tw
4. 教學網頁：http://mail.knu.edu.tw/~helen29/

課程委員會召集人：

觀光系主任 文祖湘

授課教師

許珊菁

課務組
97.3.14
收文章