

開南大學 96 年度第一學期 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
156022100	中文：營養學	許珊菁	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	進觀二	2	2
	英文：Nutrition	先修課程				
教學目標與內容	1. 認識營養的基本科學原理與重要性 2. 認識食物的營養價值 3. 認識營養素的功能與來源 4. 了解均衡飲食原則					
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)。 1. 蕭寧馨著，食品營養概論，時新出版有限公司，2005。 2. 張振崗等合著，實用營養學，華格那企業有限公司，2003。 3. 謝明哲等編著，實用營養學，華杏出版股份有限公司，2005。					

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	09/13	課程介紹	十	11/15	維生素基本組成
二	09/20	醣類基本組成	十一	11/22	維生素代謝利用
三	09/27	醣類代謝利用	十二	11/29	巨量礦物質
四	10/04	蛋白質基本組成-作業一	十三	12/06	微量礦物質-作業三
五	10/11	蛋白質代謝利用	十四	12/13	嬰兒期營養
六	10/17	脂質基本組成	十五	12/20	兒童與青少年期營養
七	10/24	脂質代謝利用	十六	12/27	懷孕期與哺乳期營養
八	11/01	能量平衡與體重控制-作業二	十七	01/03	中老年期營養
九	11/08	期中考	十八	01/10	期末考

說明：

- 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。
- 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 呂美玉



授課教師

許珊菁

