

開南大學 九十五學年度 第一學期 觀光與餐飲旅館學系 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	周瓊薇	選修	觀二	2	2
	英文：Nutrition	先修課程	無			
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	課堂講授、分組討論、習題作答					
評量方式	平時成績40% (作業及小考20%、出席20%)、期中測驗30%、期末測驗30%					
授課使用及參考書籍	1. 蕭寧馨 著，2005，食品營養概論，時新出版有限公司。 2. 張振崗等合著，2003，實用營養學，華格那企業有限公司。 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(可含大綱及教學進度)：						
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：周瓊薇 (twchou@mail.knu.edu.tw)				

觀光系
主任 陳桓敦

課務組
95.10.16
收文章