

開南管理學院九十四年度第一學期 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	周琿薇	選修	觀二	2	2
	英文：Introduction to 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					
評量方式	平時成績40%、期中測驗30%、期末測驗30%					
授課使用及參考書籍	1. 謝明哲等編著，實用營養學，華杏出版股份有限公司，2003。 2. 張振崗等合著，實用營養學，華格那企業有限公司，2003。					
科目簡介(可含大綱及教學進度)：						
1. 食物、營養與健康						
2. 營養生理簡介						
3. 醣類						
4. 脂質						
5. 蛋白質						
6. 礦物質						
7. 維生素						
8. 水分與電解質						
9. 能量代謝 10. 均衡飲食						
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 陳桓敦

授課教師：周琿薇

課務組
94.10.21
收文章