

## 開南大學 95 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
1260M0010 (56022100 -01)	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% (15%作業、15%小考、10%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	03/01	課程介紹	十	05/03	期中考	
二	03/08	醣類基本組成	十一	05/10	維生素基本組成	
三	03/15	醣類代謝利用	十二	05/17	維生素代謝利用	
四	03/22	蛋白質基本組成-小考一	十三	05/24	礦物質	
五	03/29	蛋白質代謝利用	十四	05/31	嬰兒期營養-小考三	
六	04/05	清明節放假	十五	06/07	兒童與青少年期營養	
七	04/12	脂質基本組成	十六	06/14	懷孕期與哺乳期營養	
八	04/19	脂質代謝利用-小考二	十七	06/21	中老年期營養	
九	04/26	能量平衡與體重控制	十八	06/28	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：

觀光系 陳炳敦 主任

授課教師：

許珊菁

課務組  
96.3.22  
收文章