

真理大學一〇〇學年度第一學期教學計劃表

科目名稱：(中) 營養學

(英) Nutrition

授課教師：蘇烈頌

系別：餐旅管理學系

專任 兼任

開課班級	餐旅管理學系 一年 A 班 <input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	
學分數	2 學分 2 小時 預備知識：	
授課方式	<input checked="" type="checkbox"/> 口頭講授 <input type="checkbox"/> 分組討論 <input checked="" type="checkbox"/> 媒體教學 <input type="checkbox"/> 上機實習 <input type="checkbox"/> 其他 (請詳述於後)	
教學目標	中文	1. 了解營養素對個人的影響及其需要量，認識食物對人體的重要與意義。 2. 認識個人食物選擇與行為，維持健康。 3. 了解營養素的消化、吸收與代謝。
	英文	1. This course will cover the fundamentals of nutrition. The digestion and absorption process, the energy balance of different nutrients and the nutritional deficiency disease. 2. Introduction to the metabolism of carbohydrates, lipids, proteins, amino acids, vitamins and minerals.
教材課本	【遵守智慧財產權觀念，不得非法影印】 Paul Insel, R. Elaine Turner, Don Ross 原著；王果行、許嘉玲、黃乙芬編譯。2007。營養學。藝軒。	
參考書籍	【遵守智慧財產權觀念，不得非法影印】 1. Gordon M. Wardlaw, Jeffrey S. Hampl, Robert A. DiSilvestro 原著；蕭寧馨編譯。2006。透視營養學。美商麥格羅希爾、藝軒。 2. Karen Eich Drummond, Lisa M. Brefere 原著；林万登譯。餐飲營養學。桂魯。 3. 蕭寧馨。2009。食品營養概論。時新。 4. 謝明哲、胡淼琳、楊素卿、陳俊榮、徐成金、陳明汝。2008。實用營養學。華杏。	
教學進度及內容	授課進度表	
	週次	內容 (Subject/Topics)
	1	課程簡介、評分說明、營養緒論
	2	營養素
	3	營養指南與評估
	4	消化與吸收
	5	消化與吸收
	6	碳水化合物
	7	碳水化合物
	8	脂質
	9	期中考
	10	脂質
	11	脂質
	12	蛋白質
	13	蛋白質
	14	蛋白質
	15	代謝
	16	代謝
	17	代謝
18	期末考	
本課程能達成系之教育目標	<input checked="" type="checkbox"/> 建立完整之學術訓練，厚實學生理論基礎與涵養。 <input checked="" type="checkbox"/> 提供餐旅相關產業所需人才之課程教學，強化學生廚藝知識與服務能力。	
學生核心能力 <small>*請老師勾選 (複選)</small>	<input checked="" type="checkbox"/> 餐旅管理知識與能力 權重 15% <input type="checkbox"/> 餐旅服務能力 權重 %	

	<input checked="" type="checkbox"/> 廚藝知識與能力 權重 70% <input type="checkbox"/> 外語能力 權重 % <input checked="" type="checkbox"/> 問題處理與解決能力 權重 15%
成績考核方式	平時考：%、期中考：30%、期末考：30%、TA：%、 報告：%、出缺席及上課態度：40%（遲到-1分、缺席-5分、全勤加分） （其他如實習、報告、做作業、學習態度等，請說明於後並註明各項所佔百分比）
老師基本資料	E-mail: lcsu@mt.au.edu.tw 教學網站: http://lcsu.mtwww.mt.au.edu.tw/front/bin/home.phtml 電話: (06)5703100 ext 7427 輔導時間: 依公告之辦公室時間 地點: R407 餐旅管理學系教師研究室
備考	1. 為鼓勵評分方式之多元化，避免僅以期中及期末考為評分依據，請詳述成績考核方式，並於開學時宣佈，以強化學習效果。 2. 本表應於開學前提交所屬學系或通識教育中心。