

表 4-4 課程綱要表

課程名稱：（中文）營養學 （英文）Nutrition		開課單位	生物科技系	
		課程代碼	39237	
授課教師：梁致遠				
學分數	3	必/選修	選	開課年級
2				
先修科目或先備能力：				
課程概述與目標：		本課程以食品營養為素材，介紹食物營養的原理，同時引導學者認識科學研究的發展與解讀及應用。並使學者從基礎知識瞭解食物分類及各類食物的營養價值，進而能夠瞭解營養與疾病的關聯，明白		
教科書 <sup>1</sup>	1. 蕭寧馨：食品營養概論，時新出版社(2004)(教科書) 2. 黃伯超、游素玲：營養學精要，健康文化事業公司(第十一版，1997)			
課程綱要		對應之學生核心能力		備註
單元主題	內容綱要			
單元主題 1	營養素的分類、功能、利用及飲食指導	C2. 瞭解生物科技相關專業領域的知識。。		
單元主題 2	食物的分類、營養價值及均衡膳食	C2. 瞭解生物科技相關專業領域的知識。。		
單元主題 3	飲食與疾病及環境資源的討論	C2. 瞭解生物科技相關專業領域的知識。		
單元主題 4	找尋資料、書面報告及檢討	C7. 訓練整合分工的領導能力。		

教學要點概述<sup>2</sup>:

教材編選：本課程主要是讓進入食品生技學程的同學能初步瞭解營養，讓同學有一概念之後，能夠順利進入本學程，因此在用書上，使用中文課本及較基本的教材。除使用教課書外，也編寫講義放入網路硬碟中，讓同學下載

教學方法：講課，使用單槍投影機；報告。讓同學查資料並報告其整理的內容

評量方法：期中及期末測驗，繳交報告電子檔並口頭報告其內容。平時成績佔 30%：包括報告、找尋資料、上課出缺席等狀況等，期中考佔 30%，期末考佔 40%。

教學資源：課程電子化教材及講義已上網至本校 moodle 系統及本校網路硬碟檔案分享 (<http://webhd.mcu.edu.tw/>)上(nutrition a 進入社群)

教學相關配合事項等：本課程除上課外，也要訓練同學要會找資料及文獻，因此讓同學能在家中利用本校的電子期刊及其他圖書館資源，以達到找尋資料的能力，是須要的。

- 註： 1. 教科書請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊。
2. 教學要點概述請填寫教材編選、教學方法、評量方法、教學資源、教學相關配合事項等。
3. 學系所有開設之課程皆須填寫此表格或提供原有格式之課程綱要表。
- 若能蒐集校際所開設課程，如共同必修科目、通識課程等之課程綱要

表，亦可提供。