

# 國立中興大學教學大綱

<b>課程名稱 (course name)</b>	(中) 營養學				
	(Eng.) General Nutrition				
<b>開課單位 (offering dept.)</b>	食生系				
<b>課程類別 (course type)</b>	必修	<b>學分 (credits)</b>	2	<b>授課教師 (teacher)</b>	胡淼琳、林金源、蔣恩沛
<b>選課單位 (department)</b>	食生系二年級	<b>授課語言 (language)</b>	中文	<b>開課學期 (semester)</b>	下學期
<b>課程簡述 (course description)</b>	<p>本課程綜合營養學之基本知識，希望建立學生良好營養觀念，以做為後續營養學相關研究及應用之根本。</p> <p>內容主要包含:營養建議攝取量與營養評估、Dietary guidelines、DRIs 飲食指標及國民飲食指南及消化系統介紹等。</p>				
<b>先修課程名稱 (prerequisites)</b>					
<b>課程目標 (course objectives)</b>	<p>本課程旨在使同學了解營養學之基本知識，建立良好基礎。</p> <p>為學生參加營養師考試〈如專技高考〉之準備課程之一.針對特定內容課堂上有即時問答题目加強學生學習成效。</p>				
<b>課程目標與核心能力關聯配比(%) (relevance of course objectives and core learning outcomes)</b>			<b>課程目標之教學方法與評量方法 (teaching and assessment methods for course objectives)</b>		
<b>核心能力</b>	<b>配比(%)</b>	<b>教學方法</b>		<b>評量方法</b>	
運用及整合食品暨應用生物科技領域之專業知識及能力	<b>60</b>	<input type="checkbox"/> 專題探討/製作	<input type="checkbox"/> 網路/遠距教學	<input type="checkbox"/> 書面報告	<input checked="" type="checkbox"/> 出席狀況
瞭解食品暨應用生物科技相關從業人員之專業實務	<b>20</b>	<input type="checkbox"/> 參訪	<input type="checkbox"/> 習作	<input type="checkbox"/> 口頭報告	<input checked="" type="checkbox"/> 作業
認識食品暨應用生物科技對全球科技發展的影響	<b>20</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 討論	<input type="checkbox"/> 實習	<input checked="" type="checkbox"/> 作品	<input type="checkbox"/> 實作
		<input checked="" type="checkbox"/> 其他	<input checked="" type="checkbox"/> 講授	<input checked="" type="checkbox"/> 測驗	<input type="checkbox"/> 實作
				<input checked="" type="checkbox"/> 其他	
<b>授課內容 (單元名稱與內容、習作/考試進度、備註) (course content and homework/tests schedule)</b>					
第一章 Nutrients and Nourishment 營養與人類健康					
第二章 Nutrition Guidelines and Assessment 營養建議攝取量與營養評估					
第三章 Digestion and Absorption 消化、吸收和運輸					

第四章 Carbohydrates 醣類

第五章 Lipids 脂質

第六章 Proteins and Amino Acids 蛋白質

第七章 Metabolism 代謝

第八章 Alcohol 酒精

第九章 Energy Balance, Body Composition, and Weight management 能量平衡與體重的控制

第十章 Fat-Soluble Vitamins 脂溶性維生素

第十一章 Water-soluble Vitamins 水溶性維生素

第十二章 Water and Major Minerals 水及礦物質

第十三章 Trace Minerals 微量礦物質

#### 學習評量方式

(evaluation)

林金源老師：出席狀況、作業、測驗

蔣恩沛老師：期中考試 (共三次). 上課反應 (IRS 上課即問即答)

胡淼琳老師：期末考試

#### 課程教材 (教師個人網址請列在本校內之網址)

(teaching aids & teacher's website)

林金源老師：Paul Insel, Don Ross, Kimberley McMahon, and Melissa Bernstein (2011) Nutrition 4th edition. Jones and Bartlett. MA, USA.

蔣恩沛老師：Nutrition textbook、eCampus、3/23/2012 TFDA 食科學會主辦、本系協辦“食品安全與生活座談會”、IRS 配合課程內容設計與之相符之題目，上課即問即答、電腦抽點提高警覺性增進趣味性、病例影片 (Diseases in digestive systems)、網上教材、短動畫、重大科學發現的故事。

#### 課程輔導時間

(office hours)

每週一 15:00-17:00

請遵守智慧財產權，不得非法影印他人著作。