

102-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	營養學	科目序號 / 代號	0526 / BTI3039
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部3年1班
任課教師	顏裕鴻	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(一)567 / H562	授課語言別	中文

課程簡介

營養學之目的乃使學生瞭解人體所需各種營養素, 及其化學組成與性質, 生理功能, 消化吸收與代謝, 食品中含量, 均衡與良好之健康膳食








課程大綱

緒論, 飲食指南 碳水化合物 脂質 蛋白質 能量 脂溶性維生素 水溶性維生素- VitC, 水溶性維生素- VitB群 礦物質 流體與電解質 健康食品 食品安全 基礎飲食計畫

基本能力或先修課程

普通化學, 有機化學, 普通生物學, 生物化學

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  生物與基礎科學知識
-  專業知識與技能
-  創新思考與解決問題能力
-  規劃與分析能力
-  基礎英語能力
- 經營管理知識與人文素養
-  持續學習新知能力
- 人際溝通與團隊合作能力
-  服務學習與社會關懷能力

教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
--------	--------------	------------------	------	---------------	---------------------	---------------------------

生物與基礎科學知識	10%	應用所學的基礎科學知識解決一般問題	講述法	小考: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 上課筆記: 10%	加總: 100	10
專業知識與技能	65%	應用所學專業知識與技能，並延伸至實務應用領域	講述法	小考: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 上課筆記: 10%	加總: 100	65
創新思考與解決問題能力	5%	能有效理解生物科技相關訊息，並轉化為實用的專業知識	講述法	小考: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 上課筆記: 10%	加總: 100	5
規劃與分析能力	5%	透過書報討論或專題研究訓練，整合、歸納與分析相關專業知識	講述法	小考: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 上課筆記: 10%	加總: 100	5
基礎英語能力	5%	具備基礎的英文閱讀、聽力及會話能力 具備基礎的生技英文閱讀、聽力及會話能力	講述法	小考: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 上課筆記: 10%	加總: 100	5
持續學習新知能力	5%	參與各種研討會或研讀中英文期刊報告以獲取新知	講述法	小考: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 上課筆記: 10%	加總: 100	5
服務學習與社會關懷能力	5%	以合理的思考邏輯整合，並與日常生活做結合，對社會付出關懷與貢獻	講述法	小考: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 上課筆記: 10%	加總: 100	5

成績稽核

期中考: 30%

期末考: 30%

小考: 10%

上課筆記: 10%

課堂討論: 10%

課程參與度: 10%

教科書(尊重智慧財產權, 請用正版教科書, 勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
營養學	陳淑華		華香園	0

參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權, 請用正版教科書, 勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
----	----	----	-----	-----

無參考教材及專業期刊導讀

上課進度

週次	教學內容	分配時數(%)				
		講授	示範	習作	實驗	其他
1	introduction	100	0	0	0	0
2	nutrients in foods	100	0	0	0	0
3	recommended nutrients intake	100	0	0	0	0
4	carbohydrates	100	0	0	0	0
5	carbohydrates	100	0	0	0	0
6	lipids	100	0	0	0	0
7	lipids	100	0	0	0	0
8	proteins	100	0	0	0	0
9	proteins	100	0	0	0	0
10	energy	100	0	0	0	0
11	vitamins ADEK	100	0	0	0	0
12	vitamins ADEK	100	0	0	0	0
13	vitamin C	100	0	0	0	0
17	minerals	100	0	0	0	0
18	minerals	100	0	0	0	0