

## 103-2 大葉大學 完整版課綱

### 基本資料

|             |                        |          |               |
|-------------|------------------------|----------|---------------|
| 課程名稱        | 營養學                    | 科目序號/代號  | 0585 /BTI3039 |
| 必選修/學分數     | 選修 /3                  | 上課時段/地點  | (五)234 /H540  |
| 授課語言別       | 英文                     | 成績型態     | 數字            |
| 任課教師 / 專兼任別 | 顏裕鴻 / 專任               | 畢業班/非畢業班 | 非畢業班          |
| 學制/系所/年班    | 大學日間部 / 生物產業科技學系 /3年1班 |          |               |

### 課程簡介與目標

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

-  生物與化學基礎科學知識, 並培養開發生技產品與行銷能力
-  食品科技基本原理與應用技術
-  機能性食品與食品加工技術
-  生物科技所用材料與生物細胞模式之能力
-  強化細胞組織培養、生物醫學專業知識與技能
-  化妝品原料開發及研究
-  化妝品生產及檢驗分析

## 教學計畫表

| 系所核心能力                     | 權重(%)<br>【A】 | 檢核能力指標(績效指<br>標)                              | 教學策略 | 評量方法及配分<br>權重  | 核心能力<br>學習成績<br>【B】 | 期末學習<br>成績<br>【C=B*A<br>】 |
|----------------------------|--------------|---|------|--|---------------------|---------------------------|
| 生物與化學基礎科學知識，並培養開發生技產品與行銷能力 | 10           | 具備生物與化學基礎科學知識<br>擁有生技產品開發與行銷能力<br>認識生物智財等相關法規 | 講述法  | 期中考: 30%<br>期末考: 30%<br>作業: 10%<br>課堂討論: 10%<br>課程參與度: 20% | 加總: 100             | 10                        |
| 食品科技基本原理與應用技術              | 30           | 具備食品加工與衛生安全品質管理之基本能力                          | 講述法  | 期中考: 30%<br>期末考: 30%<br>作業: 10%<br>課堂討論: 10%<br>課程參與度: 20% | 加總: 100             | 30                        |
| 機能性食品與食品加工技術               | 30           | 熟習機能性食品研發、功效評估與成分分析能力<br>熟習食品加工新技術之應用         | 講述法  | 期中考: 30%<br>期末考: 30%<br>作業: 10%<br>課堂討論: 10%<br>課程參與度: 20% | 加總: 100             | 30                        |
| 生物科技所用材料與生物細胞模式之能力         | 10           | 擁有生物科技產品所用材料與細胞之鑑別與應用能力                       | 講述法  | 期中考: 30%<br>期末考: 30%<br>作業: 10%<br>課堂討論: 10%<br>課程參與度: 20% | 加總: 100             | 10                        |
| 強化細胞組織培養、生物醫學專業知識與技能       | 10           | 利用動、植物或微生物細胞開發生技產品之能力                         | 講述法  | 期中考: 30%<br>期末考: 30%<br>作業: 10%<br>課堂討論: 10%<br>課程參與度: 20% | 加總: 100             | 10                        |
| 化妝品原料開發及研究                 | 10           | 具備利用生物科技開發美容產品之原料能力                           | 講述法  | 期中考: 30%<br>期末考: 30%<br>作業: 10%<br>課堂討論: 10%<br>課程參與度: 20% | 加總: 100             | 10                        |

## 成績稽核

期中考: 30%  
 期末考: 30%  
 課程參與度: 20%  
 課堂討論: 10%  
 作業: 10%

書籍類別

書名

作者

教科書

營養學

陳淑華

上課進度

| 週次 | 教學內容                                | 教學策略 |
|----|-------------------------------------|------|
| 1  | Introduction & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書) | 講述法  |
| 2  | Carbohydrates                       | 講述法  |
| 3  | Carbohydrates                       | 講述法  |
| 4  | Lipids                              | 講述法  |
| 5  | Lipids                              | 講述法  |
| 6  | Proteins                            | 講述法  |
| 7  | Proteins                            | 講述法  |
| 8  | Proteins                            | 講述法  |
| 9  | Energy                              | 講述法  |
| 10 | Energy                              | 講述法  |
| 11 | Vitamins A                          | 講述法  |
| 12 | Vitamin D                           | 講述法  |
| 13 | Vitamin E and K                     | 講述法  |
| 14 | Vitamin C                           | 講述法  |
| 15 | Vitamin B's                         | 講述法  |
| 16 | Vitamin B's                         | 講述法  |
| 17 | Vitamin B's                         | 講述法  |
| 18 | Minerals                            | 講述法  |