

103-2 大葉大學 選課版課綱

基本資料

課程名稱	營養學	科目序號/代號	0585 /BT13039
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	
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

