

97-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	機能性食品~	科目序號 / 代號	0440 / BTI2025
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部2年1班
任課教師	陳明造	專兼任別	兼任
必選修 / 學分數	選修 / 2	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(一)56 / H562	授課語言別	中文

課程簡介

無

課程大綱

基本能力或先修課程

無

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

成績稽核

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
----	----	----	-----	-----

無參考教科書

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		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	營養與健康	100				
2	機能性食品與保健食品	100				
3	機能性寡糖	100				
4	活性肽類與活性蛋白質	100				
5	益生菌	100				
6	納豆與天貝	100				
7	大豆異黃酮	100				
8	自由基清除劑	100				
9	食用油與穀類中生育酚	100				
10	多酚類與類黃酮	100				
11	酚二萜烯	100				
12	輔酶Q10生理活性及其製備	100				
13	共軛亞麻油酸之生理保健機能	100				
14	DHA和EPA之生理機能	100				
15	香草與香料的機能性	100				
16	藥用植物之安全性	100				
17	藥用植物之安全性	100				