

99-1 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	1338 / 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	(二)78 / H607 (三)5 / H607	授課語言別	法文

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

經營管理知識與人文素養

人際溝通與團隊合作能力

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	緒論飲食指南	100				
2	碳水化合物	100				
3	碳水化合物	100				
4	脂質	100				
5	脂質	100				
6	蛋白質	100				
7	蛋白質	100				
8	能量	100				
9	脂溶性維生素	100				
10	脂溶性維生素	100				
11	水溶性維生素- VitC	100				
12	水溶性維生素- VitB群	100				
13	水溶性維生素- VitB群	100				
14	礦物質	100				
15	健康食品	100				
16	食品安全	100				
17	基礎飲食計畫	100				
18	生命期營養	100	0	0	0	0