

## 《食品营养学》

<b>课程名称</b>		食品营养学			<b>课程编号</b>	1830042	
<b>英文名称</b>		Food nutrition			<b>课程类型</b>	专业基础课	
<b>学时</b>	36	<b>其中：理论学时</b>	36	<b>实验学时</b>	6	<b>实践学时</b>	
<b>学分</b>	2	<b>预修课程</b>	(食品)化学、生物化学、生理学		<b>适用对象</b>	食品科学与工程、食品质量与安全	
<b>课程简介</b>		<p>食品营养学是食品科学与食品安全与质量专业重要的专业基础课，是培养食品科技人才整体知识结构的重要组成部分。食品营养学重点论述各类食物或食品的营养价值和特点、食品加工贮存和运输等对食品营养价值的影响，各类营养素与人体健康的关系，以及食物的消化与吸收，营养与能量平衡、不同人群的营养膳食要求、营养强化以及食物新资源开发利用等知识。</p>					