

南臺科技大學 104 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	保健食品安全性評估
課程編碼	H0D09101
系所代碼	0H
開課班級	生技陸生研修班 四技生技四甲四技生技四乙
開課教師	陳翼鵬
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	四 2 3 4 教室 E0507
必選修	選修
課程概述	使學生瞭解保健食品帶給人類可能的健康利益與保健功能，探討有效成分、作用機制以及如何評估其功能及安全並介紹研製生產保健食品的原料、資源與未來的研發趨勢。
課程目標	
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1.食品與健康 2.健康食品 3.保健食品之管理 4.保健食品成份組成 5.保健食品之功能性評估 6.保健食品之安全性評估 7.藥膳保健性產品 8.保健產品之開發 9.保健產品之未來展望
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1.Food and Health 2.Health food 3.Management of Functional Food 4.Compositions of Functional Food 5.Functinal Assessment of Functional Food 6.Safety Assessment of Functional Food 7.Chinese Materia Medica and Health Products of Medicated Diet 8.How to develop Novel Functional Food 9.Developments of Functional Food
教學方式	
評量方法	
指定用書	保健食品概論
參考書籍	保健食品概論

	陳師瑩等合著 華格那企業有限公司 2009.02 初版 ISBN: 9789867176585
先修科目	基礎生物學或食品衛生學
教學資源	
注意事項	上課出席率重要
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	英語
輔導考照 1	
輔導考照 2	