

南臺科技大學 105 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	H0D12001
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	褚俊傑
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	二 1 2 3 教室 W0505
必選修	選修
課程概述	近年來保健食品之推行，為世界各國所重視,人民生活品質也隨之提昇，目前國內衛生署「健康食品」法規已制定規範,顯示保健食品已成為蓬勃發展之重要課題。然而,在此制度下，不但須有功能評估實驗來佐證其特殊功能。更進一步也須有安全評估方法來確保其安全性。
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> 1.保健產業的未來趨勢與產品研發的重點 2.保健食品的功能性及安全性評估 3.目前台灣健康食品的管理及法規
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 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	
參考書籍	
先修科目	
教學資源	
注意事項	
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	