

南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	H0D12001
課程中文名稱	保健食品安全性評估
課程英文名稱	Safety Evaluation of Health Food
學分數	3.0
必選修	選修
開課班級	四技生技四甲 四技生技四乙
任課教師	褚俊傑
上課教室(時間)	週三第 2 節(T0309) 週三第 3 節(T0309) 週三第 4 節(T0309)
課程時數	3
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	
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。
先修科目或預備能力	
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標</p> <p>-----</p> <p>1.食品與健康，Food and Health，1 生技專業知識</p> <p>2.健康食品，Health food，1 生技專業知識</p> <p>3.保健食品之管理，Management of Functional Food，1 生技專業知識</p> <p>4.保健食品成份組成，Compositions of Functional Food，4 製程整合創新</p> <p>5.保健食品之功能性評估，Functional Assessment of Functional Food，4 製程整合創新</p> <p>6.保健食品之安全性評估，Safety Assessment of Functional Food，3 科學數據分析</p> <p>7.藥膳保健性產品，Chinese Materia Medica and Health Products of Medicated Diet，1 生技專業知識</p> <p>8.保健產品之開發，How to develop Novel Functional Food，4 製程整合創新</p> <p>9.保健產品之未來展望，Developments of Functional Food，8 環境自我調適</p>

中文課程大綱	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/日文課程大綱	1.Food and Health 1.Food and Health 2.Health food 3.Management of Functional Food 4.Compositions of Functional Food 5.Functional 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
課程進度表	食品與健康 健康食品 保健食品之管理 保健食品成份組成 保健食品之功能性評估 保健食品之安全性評估 藥膳保健性產品 保健產品之開發 保健產品之未來展望
教學方式與評量方法	※課程學習目標，教學方式，評量方式 ----- 食品與健康，課堂講授，日常表現筆試 健康食品，課堂講授，日常表現筆試 保健食品之管理，課堂講授，日常表現筆試 保健食品成份組成，課堂講授，日常表現筆試 保健食品之功能性評估，課堂講授，日常表現筆試 保健食品之安全性評估，課堂講授，日常表現筆試 藥膳保健性產品，課堂講授，日常表現筆試 保健產品之開發，課堂講授，日常表現筆試

	保健產品之未來展望，課堂講授，日常表現筆試
指定用書	書名： 作者： 書局： 年份： ISBN： 版本：
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	