

南臺科技大學 107 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	H0D09101
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)	週一第 2 節(I0707) 週一第 3 節(I0707) 週一第 4 節(I0707)
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	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。
先修科目或預備能力	基礎生物學或食品衛生學
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</p> <p>，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，2 實務操作技能</p> <p>9.保健產品之未來展望，Developments of Functional Food，4 製程整合創新</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 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	2019/0218 課程介紹 (Lesson Introduction) 2019/0225 毒物學原理 2019/0304 食品的毒物測定 2019/0311 動物性食品中的天然毒素 2019/0318 毒性植物化學物質 2019/0325 食品中的真菌毒素 2019/0401 食品的農藥殘留 2019/0408 食品烹調產生的毒性物質 2019/0415 期中考 2019/0422 食品添加物 2019/0429 來自工業廢棄物的食品汙染 2019/0506 食品中的化學致癌性 2019/0513 業界講師 2019/0520 業界講師 2019/0527 業界講師 2019/0603 期末考
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	