

# 100-1 大葉大學 完整版課綱

## 基本資訊

課程名稱	食品添加物	科目序號 / 代號	1775 / BT12049
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部2年1班
任課教師	陳明造	專兼任別	兼任
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(五)567 / H562	授課語言別	中文

## 課程簡介

- 1.使學生瞭解食品添加物的定義及規範.
- 2.使學生瞭解食品添加物的使用範圍及用量標準.
- 3.使學生瞭解食品添加物的毒性實驗.
- 4.使學生瞭解食品添加物的安全性評估.
- 5.使學生瞭解食品添加物的種類及功用.






## 課程大綱

- 1.食品添加物的定義及其管理.
- 2.食品添加物的使用範圍及用量標準.
- 3.食品添加物的毒性實驗.
- 4.食品添加物的代謝.
- 5.食品添加物的安全性評估.
- 6.食品添加物的種類及功用

## 基本能力或先修課程

v修過化學,食品加工及生物學

## 課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  生物與基礎科學知識
-  專業知識與技能
-  創新思考與解決問題能力
  - 規劃與分析能力
  - 基礎英語能力
  - 經營管理知識與人文素養
-  持續學習新知能力
  - 人際溝通與團隊合作能力
-  服務學習與社會關懷能力

## 教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
生物與基礎科學 知識	20%	應用所學的基礎科學知 識解決一般問題	講述法 影片欣賞	期中考: 40% 期末考: 40% 課程參與度: 20%	加總: 100	20
專業知識與技能	40%	應用所學專業知識與技 能, 並延伸至實務應用 領域	講述法 影片欣賞	期中考: 40% 期末考: 40% 課程參與度: 20%	加總: 100	40
創新思考與解決 問題能力	10%	能有效理解生物科技相 關訊息, 並轉化為實用 的專業知識	講述法 學生上台報 告	期中考: 40% 期末考: 40% 課程參與度: 20%	加總: 100	10
持續學習新知能 力	20%	參與各種研討會或研讀 中英文期刊報告以獲取 新知	學生上台報 告	期中考: 40% 期末考: 40% 課程參與度: 20%	加總: 100	20
服務學習與社會 關懷能力	10%	以合理的思考邏輯整合 , 並與日常生活做結合 , 對社會付出關懷與貢 獻	學生上台報 告	期中考: 40% 期末考: 40% 課程參與度: 20%	加總: 100	10

## 成績稽核

期中考: 40%  
 期末考: 40%  
 課程參與度: 20%

## 教科書(尊重智慧財產權, 請用正版教科書, 勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
自編教材				0

## 參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權, 請用正版教科書, 勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
無參考教材及專業期刊導讀				

上課進度		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	課程簡介	80	20	0	0	0
2	第1章	80	20	0	0	0
3	第2章	80	20	0	0	0
4	第2章	80	20	0	0	0
5	第3章	80	20	0	0	0
6	第3章	80	20	0	0	0
7	第4章	80	20	0	0	0
8	期中考	80	20	0	0	0
9	第5章	80	20	0	0	0
10	第5章	80	20	0	0	0
11	第6章	80	20	0	0	0
12	第6章	80	20	0	0	0
13	第7章	80	20	0	0	0
14	第8章	80	20	0	0	0
15	第8章	80	20	0	0	0
16	第9章	80	20	0	0	0
17	第10章	80	20	0	0	0
18	期末考	80	20	0	0	0