

102-1 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	1634 / 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	陳元科	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	(六)234 / H569	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	小組討論 校外參訪 小組合作 專題報告	分組報告: 10% 小考: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 10% 書面報告: 10%	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	小組討論 校外參訪 校外實習 專題報告	分組報告: 10% 小考: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 10% 書面報告: 10%	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	小組討論 校外參訪 小組合作 專題報告	分組報告: 10% 小考: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 10% 書面報告: 10%	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	小組討論 校外參訪 小組合作 專題報告	分組報告: 10% 小考: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 10% 書面報告: 10%	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	小組討論 校外參訪 小組合作 專題報告	分組報告: 10% 小考: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	10

成績稽核

期中考: 30%
 期末考: 30%
 小考: 10%
 分組報告: 10%
 書面報告: 10%
 課程參與度: 10%

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
食品添加物	吳淑靜.柯文慶.陳永 閻.賴滋漢		富林出版社	2012
實用食品添加物	黃登福等18位教授		華格那	2012

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	同學所認識的食品添加物 & 智財權宣導(含告知學生應使用 正版教科書)	50	0	50	0	0
2	何謂食品添加物	100	0	0	0	0
3	食品添加物管理相關法規(一)	50	0	50	0	0
4	食品添加物管理相關法規(二)	50	0	50	0	0
5	違法(規)添加物案例分享(一)	50	0	50	0	0
6	違法(規)添加物案例分享(二)	50	0	50	0	0
7	食品添加物安全性	50	0	50	0	0
8	食品添加物源頭管理及食品添加物標示管理	50	0	50	0	0
9	期中考	0	0	0	0	100
10	食品添加物販賣業實務	50	0	0	0	50
11	食品添加物製造業實務	50	0	0	0	50
12	各論防腐劑.殺菌劑.抗氧化劑.漂白劑	50	0	50	0	0
13	各論食用著色劑.香料及實務	50	0	50	0	0
14	各論調味劑.黏稠劑.結著劑.膨脹劑.乳化劑	50	0	50	0	0
15	各論營養強化劑.品質改良劑.溶劑.食品工業用化學藥品	50	0	50	0	0
16	分組專題報告(一)	0	100	0	0	0
17	分組專題報告(二)	0	100	0	0	0
18	期末考	0	0	0	0	100