國立中興大學教學大綱

課程名稱 (course name)	(中) 食品毒物化學				
	(Eng.) Food Toxicological Chemistry				
開課單位 (offering dept.)	食生系				
課程類別 (course type)	選修	學分 (credits)	3	授課教師 (teacher)	蔣慎思
選課單位 (department)	食生系三年級	授課語言 (language)	中文	開課學期 (semester)	下學期
課程簡述 (course description)	內容主要涵蓋農藥毒素,化學毒素,食品加工毒物,有毒食品添加物,細菌性及黴菌性食物毒素,食品環境毒物...等等特性與疾病相關之介紹,另外針對毒物之毒理機制及安全性評估等內容,並安排實驗操作讓學生真正了解食品毒物之實際作用與評估方式,讓選課學生能有通盤之認識。				
先修課程名稱 (prerequisites)	食品化學				
課程目標 (course objectives)	生活環境中越來越多的毒物造成人體相關的疾病發生,包括癌症.畸胎.中毒.突變.免疫力降低..等等,如何預防及了解各種毒物之相關特性及其致毒機制實為一重要課題,本課程之目的即以日常生活中所接觸到之毒物進行介紹讓選課學生能有基本認識,將所得到之相關知識應用於生活中各種疾病的預防。				
課程目標與核心能力關聯配比(%) (relevance of course objectives and core learning outcomes)			課程目標之教學方法與評量方法 (teaching and assessment methods for course objectives)		
核心能力	配比(%)	教學方法		評量方法	
運用及整合食品暨應用生物科技領域之專業知識及能力	50	☐ 專題探討/製作 ☐ 網路/遠距教學 ☐ 參訪 ☐ 習作 ☐ 討論 ☐ 實習 ☐ 其他 ☐ 講授		☐ 書面報告 ☐ 出席狀況 ☐ 口頭報告 ☐ 作業 ☐ 作品 ☐ 測驗 ☐ 實作 ☐ 其他	
瞭解食品暨應用生物科技相關從業人員之專業實務	20				
認識食品暨應用生物科技對全球科技發展的影響	20				
溝通協調與團隊合作之精神	10				
授課內容 (單元名稱與內容、習作/考試進度、備註) (course content and homework/tests schedule)					

課程內容介紹:動物及植物性毒素、農藥及化學性中毒、食品添加物之毒性、食品中天然毒物及加工過程中產生之毒物、食物中毒疾病及食品中毒微生物(細菌性)、食物中毒疾病及食品中毒微生物(真菌性)、戴奧辛及多氯聯苯、瘦肉精、三聚氰氨、聚丙烯醯胺水凝膠等、毒物學原理介紹及測定、毒物學原理介紹及測定、毒物之生物轉化、毒性測試方法----傳統毒性測試及致突變作用、毒性測試方法----致癌作用及致畸作用。

學習評量方式
(evaluation)

期中測驗(含選擇 30 題、填充及配合 2 題)45%

期末測驗(選擇 30 題)40%

出勤狀況(15%)

課程教材 (教師個人網址請列在本校內之網址)
(teaching aids & teacher's website)

授課講義及其他參考書籍

課程輔導時間
(office hours)

星期一下午 14:00~16:00

請遵守智慧財產權，不得非法影印他人著作。