

國立中興大學教學大綱

課程名稱 (course name)	(中) 食品添加物				
	(Eng.) Food Additives				
開課單位 (offering dept.)	食生系				
課程類別 (course type)	選修	學分 (credits)	2	授課教師 (teacher)	王苑春
選課單位 (department)	食生系三年級	授課語言 (language)	中文	開課學期 (semester)	上學期
課程簡述 (course description)	講述常用食品添加物之背景、應用原理之食品及安全問題。				
先修課程名稱 (prerequisites)					
課程目標 (course objectives)	使學生明瞭食品添加物應用原理，常用食品添加物種類、可應用之食品及相關安全性問題。				
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	25				
認識食品暨應用生物科技對全球科技發展的影響	25				
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)					
1. 抗氧化劑。 2. 甜味劑。 3. 乳化劑。 4. 防腐劑。 5. 氣體。 6. 食品添加物安全性。					

學習評量方式
(evaluation)

期中、期末測驗。

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

1. 講義。
2. 顏國欽總校閱。最新食品衛生安全學。2010。
3. 中英文文獻。

課程輔導時間
(office hours)

每週三下午 2:00~4:00。

請遵守智慧財產權，不得非法影印他人著作。