

重新查詢

友善列印

0981學期 課程基本資料

系所 / 年級	通識課程 1年級	課號 / 班別	GOG00141 / A
學分數	2學分	選 / 必修	通識
科目中文名稱	食品與毒物新知-3	科目英文名稱	Currant Topics in Food and Toxicant
主要授課老師	謝承紘	開課期間	一學年之上學期
人數上限	64 人	已選人數	84人

起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / A201 / 星期2第07節
第1週 / 第18週 / A201 / 星期2第08節

請各位同學遵守智慧財產權觀念；請勿非法影印。

教學綱要

- 一、教學目標(Objective) 讓學生能了解食品衛生與安全學的內容,並期能激起學生對食品科學的研究與學習興趣,以此課程為基礎進一步探討食品安全的重要性,並積極參與食品科技相關產品及安全衛生技術之開發,提高我國食品界高階層科技及管理人才之質與量。
- 二、先修科目(Pre Course)
- 三、教材內容(Outline) 隨著國人健康知識的提升及國民所得的提高,國人對食品衛生安全益加重視.而由於食品中毒案例之發生及對於食品安全疑慮之重視,食品衛生與安全學已成為重要之研習科目.本課程內容涵蓋食品衛生安全重要性,管理,食品相關之毒素污染,細菌性食物中毒,農藥殘留,有害金屬,環境質爾蒙,食
- 四、教學方式(Teaching Method) 講授、個案教學、研討、機關(構)產業見習參訪、專題實作
- 五、參考書目(Reference) 食品安全王有忠華香園 食品衛生與安全王仁澤高立 食品衛生與安全學張仁福文京 食品衛生與安全葉全益華香園 食品衛生與安全葉全益華香園

六、教學進度(Syllabi)	2009/9/15 食品與毒物導論	謝承紘
	2009/9/22 毒奶粉介紹	謝承紘
	2009/9/29 豬流感介紹	謝承紘
	2009/10/6 大自然之毒	謝承紘
	2009/10/13 海洋生物毒	謝承紘
	2009/10/20 海洋生物毒	謝承紘
	2009/10/27 植物毒	謝承紘
	2009/11/3 植物毒	謝承紘
	2009/11/10 期中考週	謝承紘

2009/11/17 細菌性毒素
2009/11/24 細菌性毒素
2009/12/1 重金屬毒性
2009/12/8 重金屬毒性
2009/12/15 環境賀爾蒙
2009/12/22 環境賀爾蒙
2009/12/29 基因改造食品
2010/1/5 基因改造食品
2010/1/12 期末考週

謝承紘
謝承紘
謝承紘
謝承紘
謝承紘
謝承紘
謝承紘
謝承紘
謝承紘

七、評量方
式(Evaluation)

出席率20% 期中考30% 期末考30% 小考20%

八、講義位
址(<http://>)

九、教育目標

重新查詢