

教師資訊			
學校	臺北醫學大學		
姓名	陳俊榮	學院	營養學院
系所	保健營養學系	職稱	教授
課程資訊			
課程名稱/ 教案主題	食得放心		
課程人數	-	學分數	-
授課語言	<input checked="" type="checkbox"/> 中文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 其他 _____	課程難度	<input type="checkbox"/> 專業 <input type="checkbox"/> 基礎 <input type="checkbox"/> 通識
實施週數	6	適合程度	<input type="checkbox"/> 高中以下 <input checked="" type="checkbox"/> 大學 <input type="checkbox"/> 研究所
課程主題	<input type="checkbox"/> Business and Management <input checked="" type="checkbox"/> Healthcare and Medicine <input type="checkbox"/> IT & Computer Science <input type="checkbox"/> Psychology and Mental Health <input type="checkbox"/> Science Engineering and Math <input type="checkbox"/> Other _____ (可複選)	適合學習 對象	大學部學生
課程內容說明/教材架構			
課程週次： <ul style="list-style-type: none"> ● 乳品中的微生物與衛生安全 國產鮮乳 在地最新鮮 ● 穀類加工安全 ● 天然毒素-海洋生物毒 / 食品中可能存在之環境污染物 ● 常吃泡麵、罐頭會變木乃伊嗎? 			

- 食用油品中有什麼添加物?(抗氧化劑)
- 食品風險評估與管理

課程教學設計：

- 課程說明
- 影音教材
- 單元形成性評量
- 期中測驗
- 期末測驗

學習目標

- 瞭解乳品中的病原菌與法定傳染病、食品中毒及殺菌處理
- 瞭解穀物的貯存、添加及可能造成的危害
- 瞭解食品中主要植物及海洋生物的天然毒素
- 認識食品中可能存在有害性金屬及持久性有機汙染物
- 食品加工的目的與添加物的條件
- 認識優質食用油品
- 瞭解食品風險評估的方法與應用

課程實施成果

發展年度：2017

磨課師總選修人數：1,207