

1. 進入教務資訊系統，在課程管理中的「我的開課資料」，選擇要更改「授課使用語言」課程的「課程大綱」。

(※截止時間：當學期學士班網路加退選截止時間，約開學第一週星期六早上 8 時)

國立中興大學 教務資訊系統 Academic Affairs System

使用者設定 您好

我的開課資料

學年期：1101

教師姓名： 隸屬單位：

[excel開啟後空白解決方式](#)

選課號碼	課程名稱	開課人數	選課人數	候補人數	上課教室 (容量)	上課時間	開課單位	課程大綱	點名冊	記分冊	課程權限	通知
3241	食品添加物	60	0	0	FB103(60)	412	U43	U43				
6865	食品鑑定	30	0	0	FS509(40)	456	G50	G50				

2. 選擇「維護教學大綱」。

國立中興大學 教務資訊系統 Academic Affairs System

使用者設定 您好

國立中興大學教學大綱

[維護教學大綱](#) [使用手冊](#) [列印](#) [英文](#) [回上頁](#)

課程名稱	(中) 食品添加物(3241) (Eng.) Food Additives		學分	2	授課教師	
開課單位	食生系		授課使用語言	中文	英文/EMI	N
課程類別	選修		開課學期	1101		
選課單位	食生系/學士班					
課程簡述	食品添加物為現代食品加工不可或缺的元素。本課程將介紹常見的食品添加物種類、功能、檢測方法、危害風險以及國際與國內規範之使用食品範圍與限量。課程中亦會分享非法食品添加物的種類與相關案例，並說明食品加工助劑之概念與如何安全的使用添加物提升產品品質，協助學生了解食品添加物之應用與安全。 Food additives are an indispensable element in modern food processing. This course will introduce the common types, functions, analyses and health risk of food additives, and the international and domestic regulations of the limits of their use, including used amounts and related food category. The course will also illustrate the types of illegal food additives and related cases, and the concept of food processing aids and how to use additives to improve product quality in order to help students understand the application and safety of food additives.					
先修課程名稱						
課程與核心能力關聯配比(%)			課程目標之教學方法與評量方法			
課程目標	核心能力	配比(%)	教學方法	評量方法		
1. 練習說明食品添加物之專涵	1. 具備食品科技及生物技術領域之專業知識及技能。	50	講授	口頭報告		
2. 檢視食品添加物之特性與危害差異	2. 了解食品科技及生物技術領域之專業實務。	25	討論	出席狀況		
3. 練習說明食品添加物之使用案例	3. 培養食品科技及生物技術領域之全球化視野。	25	專題探討/製作			
4. 練習想法表達與資料整合分析						
授課內容(單元名稱與內容、習作/每週授課、考試進度,共18週)						
1. 介紹常見食品添加物之種類、功能、危害風險、檢測方法、法定使用範圍與限量 (包含防腐劑、殺菌劑、抗氧化劑、漂白劑、保色劑、膨脹劑、品質改良劑、營養添加劑、著色劑、香料、調味劑、黏稠劑、結著劑、食品工業用化學藥品、蠟燭、乳化劑、其他添加物)。						
2. 介紹非法食品添加物的種類與相關案例。						
3. 討論食品添加物與加工助劑之差異。						
4. 討論如何安全的使用添加物提升產品品質。						
學習評量方式						
1. 課堂表現 (20%)						

3. 將「授課使用語言」下拉由「中文」更改成「英文」。

國立中興大學 教務資訊系統 Academic Affairs System

國立中興大學教學大綱

教學大綱複製 回上頁

使用者設定 () 您好

- 修改E-mail信箱
- 修改密碼
- 最新公告
- 教務分析系統
- 登出

課程管理

- 課程查詢
- 我的開課資料
- 一週課表
- 歷年授課評分查詢
- 課程輔導時間(Office Hours)維護
- 歷年授課資料查閱

成績管理

請假排課

課程學習地圖

預警系統

導生系統

教學意見調查

TA服務調查

課程名稱	(中) 食品添加物(3241)				
開課單位	(Eng.) Food Additives				
課程類別	選修	學分	2	授課教師	
選課單位	食生系	授課使用語言	中文	英文/EMI	N
課程簡述	食品添加物為現代食品加工不可或缺的元素。本課程將介紹常見食品種類、功能、檢測方法、危害風險以及國際與國內規範之使用食品範圍與限量。課程中亦會分享非法食品添加物與相關案例，並說明食品加工助劑之概念與如何安全的使用添加物提升產品品質，協助學生了解食品添加物之應用與安全。				
先修課程名稱					
課程目標	1. 練習說明食品添加物之意涵 2. 檢視食品添加物之特性與危害差異 3. 練習說明食品添加物之使用案例				
課程與核心能力關聯配比(%)			課程目標之教學方法與評量方法		
核心能力		配比(%)	教學方法		評量方法
1.具備食品科技及生物技術領域之專業知識及技能。		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
2.了解食品科技及生物技術領域之專業實務。		25			
3.培養食品科技及生物技術領域之全球化視野。		25			
授課內容(單元名稱與內容、習作/每週授課、考試進度-共18週)					

4. 請確認是否為「EMI」課程。

※EMI 課程定義：內容教學、學術/教學教材、學習成效之評量與展現、課堂師生間互動皆 100%採用英語，學生間溝通得用中文進行，但不超過課程的 30%。

國立中興大學 教務資訊系統 Academic Affairs System

國立中興大學教學大綱

教學大綱複製 回上頁

使用者設定 () 您好

- 修改E-mail信箱
- 修改密碼
- 最新公告
- 教務分析系統
- 登出

課程管理

- 課程查詢
- 我的開課資料
- 一週課表
- 歷年授課評分查詢
- 課程輔導時間(Office Hours)維護
- 歷年授課資料查閱

成績管理

請假排課

課程學習地圖

預警系統

導生系統

教學意見調查

TA服務調查

課程名稱	(中) 食品添加物(3241)				
開課單位	(Eng.) Food Additives				
課程類別	選修	學分	2	授課教師	
選課單位	食生系	授課使用語言	英文		
課程簡述	食品添加物為現代食品加工不可或缺的元素。本課程將介紹常見的食品添加物與國內規範之使用食品範圍與限量。課程中亦會分享非法食品添加物與相關案例，並說明食品加工助劑之概念與如何安全的使用添加物提升產品品質，協助學生了解食品添加物之應用與安全。				
先修課程名稱					
課程目標	1. 練習說明食品添加物之意涵 2. 檢視食品添加物之特性與危害差異 3. 練習說明食品添加物之使用案例				
課程與核心能力關聯配比(%)			課程目標之教學方法與評量方法		
核心能力		配比(%)	教學方法		評量方法
1.具備食品科技及生物技術領域之專業知識及技能。		50	☐ 參訪 ☐ 習作 ☒ 討論 ☐ 實習 ☐ 其他 ☒ 講授		☒ 口頭報告 ☐ 作業 ☐ 作品 ☐ 測驗 ☐ 實作 ☐ 其他
2.了解食品科技及生物技術領域之專業實務。		25			
3.培養食品科技及生物技術領域之全球化視野。		25			
授課內容(單元名稱與內容、習作/每週授課、考試進度-共18週)					

!

請確認是否為EMI課程？

EMI課程定義：內容教學、學術/教學教材、學習成效之評量與展現、課堂師生間互動皆100%採用英語，學生間溝通得用中文進行，但不超過課程的30%。

否 是

5. 按下方的「儲存教學大綱」的按鈕，即完成變更「授課使用語言」。



國立中興大學
National Chung Hsing University

教務資訊系統
Academic Affairs System





奉獻
DEDICATE

使用者設定

您好

- 修改E-mail信箱
- 修改密碼
- 最新公告
- 教務分析系統
- 登出

課程管理

- 課程查詢
- 我的開課資料
- 一週課表
- 歷年授課評分查詢
- 課程輔導時間(Office Hours)維護
- 歷年授課資料查閱

成績管理

請假排課

課程學習地圖

預警系統

導生系統

教學意見調查

TA服務調查

1.具備化學專業知識	70	☐ 參訪	☐ 口頭報告
4.具備資料檢索與應用能力	15	☐ 習作	☐ 作業
5.具備團隊合作與溝通表達能力	15	☐ 討論	☐ 作品
		☐ 實習	☐ 測驗
		☐ 其他	☐ 實作
		☐ 講授	☐ 其他

授課內容(單元名稱與內容、習作/每週授課、考試進度-共18週)

學習評量方式

教科書&參考書目(書名、作者、書局、代理商、說明)

課程教材(教師個人網址請列在本校內之網址)

課程輔導時間

儲存教學大綱

6