



《尊重智慧財產權，請使用正版教科書，勿非法影印書籍及教材，以免侵犯他人著作權》

開課班級：四食品二A

授課老師：詹國靖

學分數：2

**課程大綱：**

該課程討論食品加工中常用之配料，如修飾澱粉、特殊功能蛋白質、膠質及加工油脂及少量使用但功能特殊之添加物，如香料、乳化劑、抗氧化劑等物理性質及其生產技術。而整合各配料主要食品加工過程中，搭配使用，發揮整體最大功能，則是本課程之討論重點。

**outline:**

The commonly used ingredients in food processing are discussed, including modified starch, protein with functional properties, gum and gelling material and modified fatty ingredients. The special functional ingredients such as spices, emulsifier, antioxidants are also covered. Pasteurizing and sterilizing equipments, cooling machines, drying machines, extruder, packing machines and some advanced automatic machines in food industry are mentioned too.

**教學型態：**

課堂教學

**成績考核方式：**

平時成績:20%

期中考:40%

期末考:40%

其它:無故缺席一次扣學期成績5分,

遲到早退酌情扣減分%

**本科目教學目標：**

本系以培育食品加工研發、發酵生技及品管檢驗人才為教學主軸，採理論與實務並重原則，著重基礎能力，並加強食品專業知識與技術之傳授，以培育食品專業人才。設有兩大學程，分別是發酵學程及活性天然物學程。大學部以培育食品科學理論與實務並重的專業人才為重心，並促進多元文化學習，提升學生學習效率與品質，加強學生基礎學科及語文能力，促進國際學習交流，使其畢業後即可投入職場。

**參考書目：**

實用食品添加物, 版本：六版, 作者：黃登福、陳陸宏等；總校閱:陳建元, 出版商：華格那出版社  
圖解食品添加物與實務, 作者：張哲朗, 李明清, 黃種華, 吳伯穗, 顏文俊, 蔡育仁, 徐能振, 邵隆志, 出版社：五南出版社



課程進度表：

| 週次  | 起訖月日       | 授課單元(內容)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 備註                                                       |
|-----|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 第1週 | 9.09~9.16  | 認識食品添加物-食品安全衛生管理<br>1.全國法規資料庫： <a href="http://law.moj.gov.tw/">http://law.moj.gov.tw/</a><br>2.食品相關法令：衛生福利部食品藥物管理署( <a href="http://law.fda.gov.tw/">http://law.fda.gov.tw/</a> )> 公告資訊> 本署公告 3.食品<br>Q&A：衛生福利部食品藥物管理署( <a href="http://law.fda.gov.tw/">http://law.fda.gov.tw/</a> )>業務 專區>食品>食品 Q&A<br>4.應建立食品追溯追蹤系統之食品業者 QA 問答集：<br><a href="http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=214">http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=214</a><br>5.食品追溯追蹤管理資訊系統： <a href="https://ftrac.ebook.fda.gov.tw/">https://ftrac.ebook.fda.gov.tw/</a> 6.FDA<br>食品業者登錄平台： <a href="https://fadenbook.fda.gov.tw/">https://fadenbook.fda.gov.tw/</a><br>7.食品藥物消費者知識服務平台： <a href="https://consumer.fda.gov.tw/People.aspx">https://consumer.fda.gov.tw/People.aspx</a><br><a href="https://www.youtube.com/watch?v=kzR5DpEALa4">https://www.youtube.com/watch?v=kzR5DpEALa4</a> 食品添加物<br>產品標示專區使用教學<br>包裝食品營養標示標示模板操作說明影片<br><a href="https://www.youtube.com/watch?v=gpsHvQPwEww">https://www.youtube.com/watch?v=gpsHvQPwEww</a><br>正面營養資訊標示格式專區使用教學<br>食品標示輕鬆學 過敏原<br>食品標示輕鬆學-營養宣稱<br>食品標示輕鬆學-真菌類食品相關標示規定； 第一堂 - 第一節<br>食品輸入法規介紹(輸入食品生命週期及業者自主管理) 第一堂 - 第二節<br>我國輸入食品管理措施_境外源頭管理<br>第一堂 - 第三節 我國輸入食品管理措施_邊境查驗與後市場管理 第二堂 - 第一節<br>食品追溯追蹤管理制度 第二堂- 第二節<br>食品追溯追蹤系統_基本資料建立 第二堂 - 第三節 食品追溯追蹤系統_每月申報上傳<br>第三堂 - 第一節 食品業者導入電子發票<br>第三堂 - 第二節<br>申辦業務及線上開立電子發票 | 8日正式上課。8~12日課程加退選，轉學(系)生、復學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，12日申辦抵免學分截止日 |
| 第2週 | 9.16~9.23  | 認識食品添加物-食品良好衛生規範準則；                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                          |
| 第3週 | 9.23~9.30  | 認識食品添加物-食品添加物使用範圍及限量標準條文草案；                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假                           |
| 第4週 | 9.30~10.07 | 食品添加物-防腐劑；                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 29日成績優異提前畢業者提                                            |



|      |             |                                                   | 出申請截止日                                                      |
|------|-------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 第5週  | 10.07~10.14 | 食品添加物-殺菌劑；                                        | 6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)                                  |
| 第6週  | 10.14~10.21 | 食品添加物-抗氧化劑；                                       | 14日學生宿舍安全輔導暨複合式防災疏散演練。18日多益測驗                               |
| 第7週  | 10.21~10.28 | 食品添加物-漂白劑、保色劑、著色劑；；                               | 24日(五)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。                               |
| 第8週  | 10.28~11.04 | 食品添加物-漂白劑、保色劑、著色劑；                                | 30日校課程委員會                                                   |
| 第9週  | 11.04~11.11 | 期中考；                                              | 3~9日期中考試                                                    |
| 第10週 | 11.11~11.18 | 食品添加物-品質改良劑、釀造用劑及食品製造用劑（麵粉處理劑、硬化劑、抗結塊劑、抗起泡劑、安定劑）； | 13日教務會議,16日教師期中成績上網登錄截止日                                    |
| 第11週 | 11.18~11.25 | 食品添加物-營養添加劑、膨脹劑、香料；                               |                                                             |
| 第12週 | 11.25~12.02 | 食品添加物-調味劑（甜味劑、酸度調整劑）1；                            | 24~28體育運動週。24日校園路跑。27日運動大會夜間開幕，28日運動大會活動，29日101週年校慶活動日，照常上班 |
| 第13週 | 12.02~12.09 | 食品添加物-調味劑（甜味劑、酸度調整劑）2；                            |                                                             |
| 第14週 | 12.09~12.16 | 食品添加物-黏稠劑、結著劑、乳化劑（螯合劑、載體、凝膠劑、增量劑）1；               | 12日申請停修課程截止日                                                |
| 第15週 | 12.16~12.23 | 食品添加物-黏稠劑、結著劑、乳化劑（螯合劑、載體、凝膠劑、增量劑）2；               |                                                             |
| 第16週 | 12.23~12.30 | 食品添加物-食品添加物的使用；                                   | 22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)                                        |
| 第17週 | 12.30~1.06  | 食品添加物-食品添加物的使用實例；                                 | 1日(四)開國紀念日(放假)                                              |
| 第18週 | 1.06~1.13   | 期末考；                                              | 5~11日期末考試，10~11日學生退宿                                        |