

100-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	食品衛生與安全	科目序號 / 代號	0295 / BTI2044
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部2年1班
任課教師	林芳儀	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(四)678 / H566	授課語言別	中文

課程簡介

目標:

- 1.使學生認識食品衛生與安全的重要性
- 2.使學生瞭解食品衛生與安全法規
- 3.使學生認識食物中毒的原因及預防方法
- 4.使學生瞭解HACCP制度及實施方法與策略
- 5.使學生認識洗滌劑和消毒劑的特性與使用方法

課程內容

- 1.介紹台灣的食物中毒例及發生原因
- 2.食物中毒的種類及症狀
- 3.食物中毒菌的種類
- 4.食物的衛生與安全管理
- 5.食物的安全危害
- 6.引起食物中毒的因素
- 7.食物的流通
- 8.危害分析重點管制系統
- 9.食物的製備設施,設備及器具
- 10.清洗與消毒作業及洗滌劑和消毒劑的特性與應用
- 11.環境衛生與維護
- 12.食品安全法規

課程大綱

- 1.介紹台灣的食物中毒例及發生原因
- 2.食物中毒的種類及症狀
- 3.食物中毒菌的種類
- 4.食物的衛生與安全管理
- 5.食物的安全危害
- 6.引起食物中毒的因素
- 7.食物的流通
- 8.危害分析重點管制系統
- 9.食物的製備設施,設備及器具
- 10.清洗與消毒作業及洗滌劑和消毒劑的特性與應用

- 11.環境衛生與維護
- 12.食品安全法規

基本能力或先修課程

修習過生物學,微生物學及食品加工

課程與系所基本素養及核心能力之關連

- 生物與基礎科學知識
- 專業知識與技能
- 創新思考與解決問題能力
- 規劃與分析能力
- 基礎英語能力
- 經營管理知識與人文素養
- 持續學習新知能力
- 人際溝通與團隊合作能力
- 服務學習與社會關懷能力

教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
生物與基礎科學 知識	30%	應用所學的基礎科學知 識解決一般問題	講述法 小組討論 個案討論 小組合作	期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 10% 課程參與度: 20% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	30
專業知識與技能	30%	應用所學專業知識與技 能, 並延伸至實務應用 領域	講述法 小組討論 個案討論 小組合作	期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 10% 課程參與度: 20% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	30
創新思考與解決 問題能力	20%	能有效理解生物科技相 關訊息, 並轉化為實用 的專業知識	講述法 小組討論 個案討論 小組合作	期中考: 20% 期末考: 20% 課堂討論: 30% 課程參與度: 10% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	20

規劃與分析能力	10%	透過書報討論或專題研究訓練，整合、歸納與分析相關專業知識	講述法 小組討論 個案討論 小組合作	期中考: 20% 期末考: 20% 課堂討論: 20% 課程參與度: 20% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	10
基礎英語能力	5%	具備基礎的英文閱讀、聽力及會話能力	講述法 小組討論 個案討論 小組合作	期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 10% 課程參與度: 20% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	5
持續學習新知識	5%	參與各種研討會或研讀中英文期刊報告以獲取新知	講述法 個案討論	期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 20% 課程參與度: 20%	加總: 100	5

成績稽核

期中考: 27%

期末考: 27%

課程參與度: 18%

課堂討論: 15.5%

小組合作狀況: 12.5%

教科書(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
食品衛生與安全	曾浩洋、林麗悅、陳淑莉、何中平、劉慧蓉、陳建元、李貽琳、黃寶雄、蔡順仁、柯源悌/總校閱:曾浩洋		華格那企業	2011

參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
----	----	----	-----	-----

無參考教材及專業期刊導讀

上課進度		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	緒論介紹台灣的食物中毒例及發生原因	80				20
2	食品衛生安全與檢驗	80				20
3	危害分析重點管制系統	80				20
4	毒性與安全評估	80				20
5	天然毒素1	80				20
6	天然毒素2	80				20
7	細菌性食物中毒1	80				20
8	細菌性食物中毒2	80				20
9	期中考	0				100
10	食品中殘留物與汙染1	80				20
11	食品中殘留物與汙染2	80				20
12	環境相關之有毒物質1	80				20
13	環境相關之有毒物質2	80				20
14	食品加工調理產生之有毒物質1	80				20
15	食品加工調理產生之有毒物質2	80				20
16	生物技術與基因食品的安全1	80				20
17	生物技術與基因食品的安全2	80				20
18	期末考	0				100