

100-2 大葉大學 選課版課綱

基本資訊

| | | | |
|-----------|---------------|------------|----------------|
| 課程名稱 | 食品衛生與安全 | 科目序號 / 代號 | 0295 / BT12044 |
| 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