

102-1 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	1613 / HOB2003
開課系所	餐旅管理學士學位學程	學制 / 班級	進修學士班2年1班
任課教師	張基郁	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	必修 / 2	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(三)BC / B402	授課語言別	中文

課程簡介

- (1) 建立並充實學生對『食物學原理』學科的知識、技術與能力。
- (2)應用『食物學原理』之原理方法和技術，完成『食品科技』應用的規劃、分析、設計和實施原理，使其擁有專業而具體的實務概念。




課程大綱

- 1.食物學原理的基本概念
- 2.穀類原料介紹
- 3.蛋類原料介紹
4. 奶類原料及其製品介紹
5. 肉類原料介紹
6. 魚貝類原料介紹
7. 豆類原料及其製品介紹
8. 油脂類原料介紹
9. 蔬果類原料介紹
- 10.飲料類原料介紹

基本能力或先修課程

- 1.瞭解食物學原理的意涵與架構 (知識)
- 2.瞭解食物學原理的應用(知識)
- 3.瞭解食物學原理的相關研究趨勢 (知識)
- 4.運用科技與資訊的能力 (技能)

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  餐旅與管理基礎知識
-  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
 - 基礎外語能力

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 】
餐旅與管理基礎 知識	30%		講述法 個案討論	期中考: 30% 期末考: 40% 課堂討論: 10% 課程參與度: 15% 助教觀察紀錄: 5%	加總: 100	30
專業知識與技能	40%		講述法 個案討論	期中考: 30% 期末考: 40% 課堂討論: 10% 課程參與度: 15% 助教觀察紀錄: 5%	加總: 100	40
創新思考與解決 問題能力	30%		講述法 個案討論	期中考: 30% 期末考: 40% 課堂討論: 10% 課程參與度: 15% 助教觀察紀錄: 5%	加總: 100	30

成績稽核

期末考: 40%
 期中考: 30%
 課程參與度: 15%
 課堂討論: 10%
 助教觀察紀錄: 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	黃登福			0

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	課程說明 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	80	0	0	0	20
2	食品安全管理	80	0	0	0	20
3	食品安全性評估	80	0	0	0	20
4	細菌性中毒	80	0	0	0	20
5	黴菌毒素	80	0	0	0	20
6	蕈類毒素	80	0	0	0	20
7	植物天然毒物	80	0	0	0	20
8	海洋天然毒物	80	0	0	0	20
9	寄生蟲與病毒	80	0	0	0	20
10	食品添加物	80	0	0	0	20
11	農藥之殘留	80	0	0	0	20
12	農藥之殘留	80	0	0	0	20
13	重金屬	80	0	0	0	20
14	食品加工生成物	80	0	0	0	20
15	基因改造食品安全性	80	0	0	0	20
16	基因改造食品安全性	80	0	0	0	20
17	包裝資材與洗劑	80	0	0	0	20
18	食品標示管理	80	0	0	0	20