

102-2 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	1869 / BT12044
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部3年1班
任課教師	翁添滿	專兼任別	兼任
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	(六)234 / P201	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: 20% 期末考: 30% 課堂討論: 20% 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: 20% 期末考: 30% 課堂討論: 20% 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: 30% 課堂討論: 20% 課程參與度: 20% 小組合作狀況: 10%	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: 30% 課堂討論: 20% 課程參與度: 20% 小組合作狀況: 10%	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 具備基礎的生技英文閱讀、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: 20% 期末考: 30% 課堂討論: 20% 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 小組討論 個案討論 小組合作	期中考: 20% 期末考: 30% 課堂討論: 20% 課程參與度: 20% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	5

成績稽核

期末考: 30%

期中考: 20%

課堂討論: 20%

課程參與度: 20%

小組合作狀況: 10%

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 & 智財權宣導(告知學生應使用正版教科書)	80	0	0	0	20
2	食品衛生安全與檢驗	80	0	0	0	20
3	危害分析重點管制系統	80	0	0	0	20
4	毒性與安全評估	80	0	0	0	20
5	天然毒素1	80	0	0	0	20
6	天然毒素2	80	0	0	0	20
7	細菌性食物中毒1	80	0	0	0	20
8	細菌性食物中毒2	80	0	0	0	20
9	期中考	0	0	0	0	100
10	食品中殘留物與汙染1	80	0	0	0	20
11	食品中殘留物與汙染2	80	0	0	0	20
12	環境相關之有毒物質1	80	0	0	0	20
13	環境相關之有毒物質2	80	0	0	0	20
14	食品加工調理產生之有毒物質1	80	0	0	0	20
15	食品加工調理產生之有毒物質2	80	0	0	0	20
16	生物技術與基因食品的安全1	80	0	0	0	20
17	生物技術與基因食品的安全2	80	0	0	0	20
18	期末考	0	0	0	0	100