

103-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料

課程名稱	食品衛生與安全	科目序號/代號	0582 /BTI2044
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(六)234 /H566
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	翁添滿 / 兼任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	大學日間部 / 生物產業科技學系 /3年1班		

課程簡介與目標

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

-  生物與化學基礎科學知識，並培養開發生技產品與行銷能力
-  食品科技基本原理與應用技術
-  機能性食品與食品加工技術
-  生物科技所用材料與生物細胞模式之能力
-  強化細胞組織培養、生物醫學專業知識與技能
 - 化妝品原料開發及研究
 - 化妝品生產及檢驗分析

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 】
生物與化學基礎 科學知識，並培 養開發生技產品 與行銷能力	25	具備生物與化學基礎科 學知識 擁有生技產品開發與行 銷能力 認識生物智財等相關法 規	講述法 學生上台報 告	期中考: 20% 期末考: 30% 課程參與度: 30% 口頭報告: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	25
食品科技基本原 理與應用技術	20	具備食品加工與衛生安 全品質管理之基本能力	講述法 學生上台報 告	期中考: 20% 期末考: 30% 課程參與度: 30% 口頭報告: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	20
機能性食品與食 品加工技術	25	熟習機能性食品研發、 功效評估與成分分析能 力 熟習食品加工新技術之 應用	講述法 學生上台報 告	期中考: 20% 期末考: 30% 課程參與度: 30% 口頭報告: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	25
生物科技所用材 料與生物細胞模 式之能力	15	擁有生物科技產品所用 材料與細胞之鑑別與應 用能力	講述法 學生上台報 告	期中考: 20% 期末考: 30% 課程參與度: 30% 口頭報告: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	15
強化細胞組織培 養、生物醫學 專業知識與技能	15	利用動、植物或微生 物細胞開發生技產品之 能力	講述法 學生上台報 告	期中考: 20% 期末考: 30% 課程參與度: 30% 口頭報告: 10% 書面報告: 10%	加總: 100	15

成績稽核

課程參與度: 30%
 期末考: 30%
 期中考: 20%
 書面報告: 10%
 口頭報告: 10%

書籍類別

書名

作者

教科書

食品衛生與安全

曾浩洋,林麗悅等

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	緒論介紹台灣的食物中毒例及發生原因 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	講述法
2	食品衛生安全與檢驗	講述法、學生上台報告
3	危害分析重點管制系統	講述法、學生上台報告
4	毒性與安全評估	講述法、學生上台報告
5	天然毒素1	講述法、學生上台報告
6	天然毒素2	講述法、學生上台報告
7	細菌性食物中毒1	講述法、學生上台報告
8	細菌性食物中毒2	講述法、學生上台報告
9	期中考試	考試
10	食品中殘留物與汙染1	講述法、學生上台報告
11	食品中殘留物與汙染2	講述法、學生上台報告
12	環境相關之有毒物質1	講述法、學生上台報告
13	環境相關之有毒物質2	講述法、學生上台報告
14	食品加工調理產生之有毒物質1	講述法、學生上台報告
15	食品加工調理產生之有毒物質2	講述法、學生上台報告
16	生物技術與基因食品的安全1	講述法、學生上台報告
17	生物技術與基因食品的安全2	講述法、學生上台報告
18	期末考試	考試