

103-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料			
課程名稱	食安實務	科目序號/代號	2850 /BTI2066
必選修/學分數	選修 /2	上課時段/地點	(五)34 /H569
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	陳元科 / 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 /2年1班		

課程簡介與目標

- 1、瞭解現行我國食品安全衛生管理最新趨勢。
- 2、說明最新食品安全衛生管理相關法令規定。
- 3、由法令層面導入實務，介紹歷史上發生多起重大食品安全衛生事件影響國民健康的相關案例分析與探討。
- 4、藉由同學分組報告與演練，學習如何收集資料，分析與研判重大食安事件的發生與防範作為。
- 5、從實務面去瞭解食品添加物製造業及販賣業管理上的一些實務問題。
- 6、學習面對重大食安事件危機管理的機制與運作。

課程大綱

- 第一週 重大食安事件的認識
- 第二週 食品衛生管理新趨勢
- 第三週 食品安全衛生管理法(一)
- 第四週 食品安全衛生管理法(二)
- 第五週 食品良好衛生規範(一)
- 第六週 食品良好衛生規範(二)
- 第七週 食品添加物管理實務
- 第八週 食品源頭管理及標示管理
- 第九週 期中考
- 第十週 危機管理的運作與機制(一)
- 第十一週 危機管理的運作與機制(二)
- 第十二週 重大食安事件分析與討論(一)
- 第十三週 重大食安事件分析與討論(二)
- 第十四週 重大食安事件分析與討論(三)
- 第十五週 分組專題討論
- 第十六週 分組專題報告(一)
- 第十七週 分組專題報告(二)
- 第十八週 期末考

基本能力或先修課程

食品衛生與安全 食品添加物管理 食品衛生管理法規

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】
食品科技基本原理與應用技術	60	具備食品加工與衛生安全品質管理之基本能力	講述法 小組討論 個案討論 影片欣賞 學生上台報告 專題報告 專題演講	分組報告: 10% 小考: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 5% 課程參與度: 5% 口頭報告: 10%	加總: 100	60
機能性食品與食品加工技術	40	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 小組討論 個案討論 影片欣賞 學生上台報告 專題報告 專題演講	分組報告: 10% 小考: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課堂討論: 5% 課程參與度: 5% 口頭報告: 10%	加總: 100	40

成績稽核

期中考: 30%
 期末考: 30%
 小考: 10%
 口頭報告: 10%
 分組報告: 10%
 課堂討論: 5%
 課程參與度: 5%

書籍類別 (尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書籍類別	書名	作者
自編教材	食安實務	陳元科

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	重大食安事件的認識 & 智財權宣導(含告知學生應使用 正版教科書)	講述法、 個案討論
2	食品衛生管理新趨勢	講述法
3	食品安全衛生管理法(一)	講述法、 小組討論
4	食品安全衛生管理法(二)	講述法、 小組討論
5	食品良好衛生規範 (一)	講述法
6	食品良好衛生規範 (二)	講述法
7	食品添加物管理實務	講述法、 個案討論
8	食品源頭管理及標示管理	講述法
9	期中考	筆試
10	危機管理的運作與機制 (一)	講述法、 個案討論
11	危機管理的運作與機制 (二)	講述法、 個案討論
12	重大食安事件分析與討論 (一)	講述法、 小組討論、 個案討論、 影片欣 賞、 學生上台報告
13	重大食安事件分析與討論 (二)	講述法、 小組討論、 個案討論、 影片欣 賞、 學生上台報告
14	食品風險分析與管理	講述法
15	分組專題討論	講述法、 小組討論、 個案討論
16	分組專題報告(一)	講述法、 專題報告、 專題演講
17	分組專題報告(二)	講述法、 專題報告、 專題演講
18	期末考	筆試或交分組書面報告