

103-2 大葉大學 選課版課綱

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	
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