

## 103-2 大葉大學 選課版課綱

基本資料			
課程名稱	食安實務	科目序號/代號	2850 /BT12066
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	
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

---