

99-2 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	1575 / BTI2044
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部2年1班
任課教師	陳明造	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	(四)456 / H564	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

- 經營管理知識與人文素養
- 人際溝通與團隊合作能力
- 服務學習與社會關懷能力

成績稽核

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
無參考教科書				

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	食品衛生與安全的重要性	100				
2	食品中毒概況	100				
3	食品中毒的分類	100				
4	食品中毒的分類	100				
5	食品中毒的分類	100				
6	食品生產與食品製備程序	100				
7	食品生產與食品製備程序	100				
8	食品生產與食品製備程序	100				
9	食品中毒的防止	100				
10	食品中毒的防止	100				
11	影響微生物生長的因素	100				
12	食品工廠的消毒方法	100				
13	洗滌劑與消毒劑	100				
14	HACCP技術與柵欄技術	100				
15	HACCP技術與柵欄技術	100				
16	基因改造食品的安全性	100				

17	基因改造食品的安全性	100				
18	Final exam	100	0	0	0	0
