

南臺科技大學 107 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	H0D13U01
課程中文名稱	食品衛生與安全
課程英文名稱	Food Sanitation and Safety
學分數	3.0
必選修	必修
開課班級	四技生技一甲
任課教師	賴嘉萍
上課教室(時間)	週一第 5 節(I0303) 週一第 6 節(I0303) 週一第 7 節(I0303)
課程時數	3
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	高考食品技師
輔導考照 2	高考營養師
課程概述	本課程之主旨在講授食品衛生與安全所涵蓋之各層面，包括由微生物所引起的食物中毒，由黴菌產生的黴菌毒素，來自天然動植物的天然毒素，來自食品添加物、環境污染、食品加工過程產生的化學物質，此外亦將講授食品安全衛生相關法規，食品安全之管理及評估方法等。
先修科目或預備能力	
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標 -----</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.食品衛生安全風險之評估、管控及與機關、消費者之溝通，Risk assessment and risk management of food sanitation and safety, and risk communication with governments and consumers.，5 表達溝通技巧 2.食品追溯或追蹤系統之規劃及執行，Planning and enforcing the food traceability system.，6 解決問題能力 3.認識不同類型的食物中毒，Understand the different types of food poisoning.，1 生技專業知識 4.了解跟食品從業人員相關的法令規章，Understand the legislation relating to food handlers.，2 實務操作技能 5.認識製備食物及飲料時維持食品衛生的重要性，Recognize the importance of maintaining hygiene when preparing, serving and storing food and drink.，4 製程整合創新 6.定義製備及保存食物及飲料時的安全要求，Identify safety requirements

	when preparing serving and storing food and drink. , 2 實務操作技能																		
中文課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品安全管理及安全性評估 2. 細菌性食物中毒 3. 黴菌毒素 4. 蕈類毒素 5. 植物天然毒素 6. 海洋天然毒素 7. 食品寄生蟲與病毒 8. 食品添加物 9. 農藥殘留 10. 重金屬 11. 食品加工生成物 12. 基因改造食品安全性 13. 包裝資材與洗潔劑 14. 食品標示管理 																		
英/日文課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. Food safety control and safety evaluation. 2. Bacterial food poisoning. 3. Mycotoxins. 4. Toadstool (Mushroom) toxins. 5. Natural toxins of plant. 6. Marine natural toxins. 7. Parasites and viruses in food. 8. Food additives. 9. Pesticide residue. 10. Heavy metal. 11. Products from food processing. 12. Safety of genetically modified foods. 13. Package materials and detergents. 14. Food labeling management. 																		
課程進度表	<table border="0"> <thead> <tr> <th>週次</th> <th>教學進度</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>第一章 食品安全管理</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>第二章 食品安全性評估</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>第三章 細菌性中毒</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>第四章 黴菌毒素</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>第五章 蕈類毒素</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>第六章 植物天然毒素</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>第七章 海洋天然毒素</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>第八章 寄生蟲與病毒</td> </tr> </tbody> </table>	週次	教學進度	1	第一章 食品安全管理	2	第二章 食品安全性評估	3	第三章 細菌性中毒	4	第四章 黴菌毒素	5	第五章 蕈類毒素	6	第六章 植物天然毒素	7	第七章 海洋天然毒素	8	第八章 寄生蟲與病毒
週次	教學進度																		
1	第一章 食品安全管理																		
2	第二章 食品安全性評估																		
3	第三章 細菌性中毒																		
4	第四章 黴菌毒素																		
5	第五章 蕈類毒素																		
6	第六章 植物天然毒素																		
7	第七章 海洋天然毒素																		
8	第八章 寄生蟲與病毒																		

	<p>9 期中考</p> <p>10 第九章 食品添加物</p> <p>11 第十章 農藥之殘留</p> <p>12 第十一章 重金屬</p> <p>13 第十二章 食品加工生成物</p> <p>14 第十三章 基因改造食品安全性</p> <p>15 第十四章 包裝資材與洗劑</p> <p>16 第十五章 食品標示管理</p> <p>17 第十五章 食品標示管理</p> <p>18 期末考</p>
教學方式與評量方法	<p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <p>-----</p> <p>食品衛生安全風險之評估、管控及與機關、消費者之溝通，課堂講授，日常表現</p> <p>食品追溯或追蹤系統之規劃及執行，分組討論，同儕互評</p> <p>認識不同類型的食物中毒，課堂講授，筆試</p> <p>了解跟食品從業人員相關的法令規章，課堂講授，筆試</p> <p>認識製備食物及飲料時維持食品衛生的重要性，課堂講授，口試</p> <p>定義製備及保存食物及飲料時的安全要求，課堂講授，筆試</p>
指定用書	<p>書名：新編食品與衛生安全(三版)</p> <p>作者：陳樹功、葉彥宏、黃登福、施養志、林錫斌、廖萱蓉、呂雅蕙、蔡永祥、謝宥諒、林仲聖、周薰修、陳石松、黃書政、謝承紘、黃鈺茹、簡希文、林欣榮</p> <p>書局：華格那企業有限公司</p> <p>年份：2017</p> <p>ISBN：978-986-362-192-8</p> <p>版本：三版</p>
參考書籍	<p>1.食品衛生與安全（曾浩洋）華格那出版社</p> <p>2.食品衛生與安全（葉全益）華香園出版社</p> <p>3.食品衛生學（李福清、顏國欽、賴滋漢）精華出版社</p> <p>4.PRINCIPLE OF FOOD SANITATION (CHAPMAN & HALL)</p>
教學軟體	PowerPoint
課程規範	食品衛生與安全為食品技師及營養師應考科目,有意參加考試者請務必選讀