

## 南臺科技大學 108 學年度第 2 學期課程資訊

|                |   |
|----------------|---|
| 課程代碼           | H0D14C01  |
| 課程中文名稱         | HACCP 實務  |
| 課程英文名稱         | Practice of HACCP   |
| 學分數            | 2.0   |
| 必選修            | 選修  |
| 開課班級           | 四生技食品四甲 四生技食品四乙   |
| 任課教師           | 黃大維 賴嘉萍   |
| 上課教室(時間)       | 週三第 3 節(I0308)<br>週三第 4 節(I0308)  |
| 課程時數           | 2   |
| 實習時數           | 0   |
| 授課語言 1         | 華語  |
| 授課語言 2         | 英語  |
| 輔導考照 1         | HACCP60a  |
| 輔導考照 2         | HACCP60b  |
| 課程概述           | HACCP 實務是以實務操作配合食品相關法規理論以達到整合學習效果的一門應用課程。課程中搭配不同案例作為實作主題，採分組進行 HACCP 計劃書撰寫演練，以達實務操作驗證食品法規理論之學習目的。學生於課程結束後須完成 HACCP 計劃書結報，使學生能充分學習 HACCP 撰寫基本技能及團隊合作精神之發揮。   |
| 先修科目或預備能力      | 食品衛生與安全   |
| 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> <p>-----</p> <p>1.食品良好衛生規範(GHP)標準作業程序書制訂及實務演練，Practice and formulation of GHP standard.，2 實務操作技能</p> <p>2.HACCP 計畫撰寫及實務演練，Writing and practice of HACCP project.，2 實務操作技能</p> <p>3.了解 HACCP 如何應用於食品相關產業，Students will understand how HACCP fits into the food industry.，1 生技專業知識</p> <p>4.獲得 HACCP 專業知識 (專業術語、HACCP 撰寫技巧及相關食品法規應用)，Gaining factual knowledge in HACCP. (terminology, tips for writing HACCP and application of food laws).，1 生技專業知識</p> <p>5.藉由團隊合作方式訓練學生 HACCP 小組溝通技巧及分工合作之能力，Enhancing students communication skills and team working spirit.，7 團隊合群互動</p> |
| 中文課程大綱         | 1. 食品安全管制系統制度及相關法規說明  |

|          |   |
|----------|---|
|          | <p>2. 食品良好衛生規範(GHP)標準作業程序書制訂及實務演練</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 衛生管理標準作業程序書</li> <li>(2) 製程及品質管制標準作業程序書</li> <li>(3) 倉儲管制標準作業程序書</li> <li>(4) 運輸管制標準作業程序書</li> <li>(5) 檢驗與量測管制標準作業程序書</li> <li>(6) 客訴管制標準作業程序書</li> <li>(7) 成品回收管制標準作業程序書</li> <li>(8) 文件管制標準作業程序書</li> <li>(9) 教育訓練標準作業程序書</li> </ol> <p>3. HACCP 計畫撰寫及實務演練</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 五大前置步驟實務演練 <ol style="list-style-type: none"> <li>A. 成立 HACCP 系統小組</li> <li>B. 描述產品製造和儲運方式</li> <li>C. 確定產品的預定用途及銷售對象</li> <li>D. 建立加工製備書面步驟與流程圖</li> <li>E. 確認製備步驟與加工流程圖</li> </ol> </li> <li>(2) HACCP 系統之 7 大步驟實務演練 <ol style="list-style-type: none"> <li>A. 危害分析及工作表建立演練 <p>步驟 1: 危害分析</p> </li> <li>B. 重要管制點判定樹及判定表演練 <p>步驟 2: 判定重要管制點</p> </li> <li>C. HACCP 計畫表演練 <p>步驟 3: 建立管制界線</p> <p>步驟 4: 執行管制點監測方法</p> <p>步驟 5: 建立失控時之矯正措施</p> <p>步驟 6: HACCP 系統確認</p> <p>步驟 7: 建立資料記錄和文件保存</p> </li> </ol> </li> </ol>                        |
| 英/日文課程大綱 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introduction of food safety control system and related regulations</li> <li>2. Practice and formulation of GHP standard <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) Standard operating procedures for sanitary management</li> <li>(2) Standard operating procedures for manufacturing process and quality control</li> <li>(3) Standard operating procedures for storage control</li> <li>(4) Standard operating procedures for transportation control</li> <li>(5) Standard operating procedures for inspection and measurement control</li> <li>(6) Standard operating procedures for customer complaint</li> <li>(7) Standard operating procedures for products recycling control</li> <li>(8) Standard operating procedures for document control</li> <li>(9) Standard operating procedures for education training</li> </ol> </li> <li>3. Writing and practice of HACCP project</li> </ol> |

|           |  |
|-----------|--|
|           | <p>(1) Practice for five preliminary steps</p> <p>A. Assemble HACCP Team</p> <p>B. Describe product</p> <p>C. Identify intended use</p> <p>D. Construct flow diagram</p> <p>E. On-site confirmation of flow diagram</p> <p>(2) Practice for the seven principles of HACCP</p> <p>A. Practice for hazard analysis and worksheet establishment</p> <p>    Step1: Hazard analysis</p> <p>B. Practice for identification of critical control points</p> <p>Step 2:Identify critical control points</p> <p>C. Practice for the sheet of HACCP project</p> <p>    Step 3: Establish critical limits</p> <p>    Step 4: Establish critical control point monitoring requirements</p> <p>Step 5: Establish corrective actions</p> <p>Step 6: Ensure the HACCP system is working</p> <p>Step 7: Establish record keeping procedures</p> |
| 課程進度表     | <p>週次            教學進度</p> <p>1 預備週 (分組, 類產線工廠參觀 )</p> <p>2 食品安全管制系統之制度介紹</p> <p>3 <b>GHP</b> 九大標準作業程序書 (GHP1)第一次分組題目抽籤</p> <p>4 <b>GHP</b> 九大標準作業程序書 (GHP2)第二次分組題目抽籤</p> <p>5 <b>GHP</b> 九大標準作業程序書 (GHP3-9)第三次分組題目</p> <p>6 <b>GHP</b> 九大標準作業程序書 (類產線工廠現場確認)</p> <p>7 春假</p> <p>8 書面審查及檢討報告</p> <p>9 期中分組口頭報告(書面審查及繳交分組報告) (業師)</p> <p>10 食品安全管制系統(HACCP)計劃書介紹</p> <p>11 危害分析實務---危害分析工作表演練</p> <p>12 決定重要管制點(CCP)實務---重要管制點判定樹及判定表演練</p> <p>13 建立安全界限實務---HACCP 計畫表演練</p> <p>14 建立監控程序及矯正措施 g 實務---HACCP 計畫表演練</p> <p>15 建立紀錄程序及建立確認程序實務---HACCP 計畫表演練</p> <p>16 業師授課--- HACCP 計畫書建立實例及執行實務分享</p> <p>17 計劃書報告及審查(業師授課)</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>食品良好衛生規範(GHP)標準作業程序書制訂及實務演練，分組討論實作演練，口頭報告書面報告</p> <p>HACCP 計畫撰寫及實務演練，分組討論成果驗收，口頭報告</p> <p>了解 HACCP 如何應用於食品相關產業，個案研究(PBL)，書面報告</p> <p>獲得 HACCP 專業知識 (專業術語、HACCP 撰寫技巧及相關食品法規應用)，課堂講授，作業</p> <p>藉由團隊合作方式訓練學生 HACCP 小組溝通技巧及分工合作之能力，分組討論，同儕互評</p>   |
| 指定用書 | <p>書名：自編講義</p> <p>作者：</p> <p>書局：</p> <p>年份：</p> <p>ISBN：</p> <p>版本：</p>   |
| 參考書籍 | <p>食品安全衛生管理法 [108.06.12]</p> <p>食品良好衛生規範準則 [103.11.07]</p> <p>食品工廠建築及設備設廠標準 [107.09.27]</p> <p>食品安全管制系統準則 [107.05.01]</p> <p>食品製造工廠衛生管理人員設置辦法 [108.04.09]</p> <p>食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法 [107.05.01]</p> <p>食品業者登錄辦法 [107.07.18]</p> <p>食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法 [107.10.03]</p> <p>食品及其相關產品回收銷毀處理辦法 [104.08.10]</p> <p>市售包裝食品有效日期評估指引 [102.04.24]</p> <p>中央廚房式餐飲製造業建立 HACCP 系統參考手冊 [102.12]</p> <p>油炸油安全管理簡易手冊 [100 年 12 月]</p> <p>食品良好衛生規範準則 GHP 產業自我學習教材</p> <p>食品製造業之食品良好衛生規範準則(GHP)重點學習教材</p> |
| 教學軟體 | PowerPoint  |
| 課程規範 | 建議先修課程 食品衛生與安全  |