

朝陽科技大學
109學年度第2學期教學大綱

| | | | |
|------|------|------|--------------|
| 當期課號 | 1739 | 中文科名 | 食品安全實務 |
| 授課教師 | 曾證諺 | 開課單位 | 應用化學系 |
| 學分數 | 3 | 修課時數 | 3 |
| | | 開課班級 | 日間部四年制3年級 A班 |
| 修習別 | 專業選修 | | |
| 類別 | 一般課程 | | |

本課程培養學生下列知識：

本課程將著重於從農田到餐桌的食品安全，期使學生學習如何保障食品衛生、食品危害分析重要管制點與追蹤追溯管理，防範食物中毒與降低疾病發生。

1. 認知食物中毒
2. 瞭解良好食品衛生規範
3. 熟悉食品危害分析重要管制點系統
4. 知曉食品追蹤追溯管理

This course will focus on food safety from farm to table. It makes students can learn good hygiene practice, hazard analysis and critical control points, and track and trace management to prevent food poisoning and decrease diseases.

每週授課主題

- 第01週：課程介紹
- 第02週：食品安全資訊網
- 第03週：食品藥物管理署
- 第04週：食品安全衛生管理法
- 第05週：食品良好衛生規範準則與小考
- 第06週：食品安全與食品危害
- 第07週：食品微生物
- 第08週：食品中毒(一)
- 第09週：期中考
- 第10週：食品中毒(二)
- 第11週：食品重金屬
- 第12週：食品標示與追蹤追溯
- 第13週：食品保存技術
- 第14週：食品檢驗與分析與小考
- 第15週：食品安全管制系統(一)
- 第16週：食品安全管制系統(二)
- 第17週：食品安全管制系統(三)
- 第18週：期末考

成績及評量方式

- 出席：20%
- 期中考：30%
- 期末考：30%
- 作業作業：20%

證照、國家考試及競賽關係

本課程無證照、國家考試及競賽資料。

主要教材

1. 食品衛生與安全曾浩洋等華格那978-986-362-588-92019-08第六版(教科書)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

1. 無

教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~cytseng/>

E-Mail : cytseng@cyut.edu.tw

Office Hour :

星期一,第1~2節,地點:L-725;

星期二,第1~2節,地點:L-725;

分機:

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。