

朝陽科技大學  
111學年度第2學期教學大綱

當期課號	1755	中文科名	食品安全實務
授課教師	廖雅芳	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：食品安全導論
- 第02週：食品安全資訊網 I
- 第03週：食品安全資訊網 II
- 第04週：食品品質保證系統 I
- 第05週：食品品質保證系統 II
- 第06週：品管工具 I
- 第07週：品管工具 II
- 第08週：假日
- 第09週：期考1與測驗後討論
- 第10週：良好衛生規範 I
- 第11週：良好衛生規範 II
- 第12週：良好衛生規範 III
- 第13週：食品安全管制系統 I
- 第14週：食品安全管制系統 II
- 第15週：食品安全管制系統 III
- 第16週：食品安全管制系統 IV
- 第17週：期考2與測驗後討論
- 第18週：調至6/16補課，第9週至第13週的週一不下課每週補10分鐘

**成績及評量方式**

出席 (若缺曠達三分之一以上，本項將為零分)：10%  
三次期考：90%

**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. 由相關書籍、機構與政府資料製作(自製教材)

**參考資料**

本課程無參考資料!

**建議先修課程**

本課程無建議先修課程

**教師資料**

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~yafanliao/>  
E-Mail：yafanliao@cyut.edu.tw  
Office Hour：

星期三,第3~4節,地點:T2-921;  
星期四,第3~4節,地點:T2-921;  
分機:7822

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。