

表 4-4 課程綱要表

課程名稱：（中文）食品衛生安全		開課單位	生物科技系
（英文）Food Safety and Sanitation		課程代碼	39360
授課教師：鄭建瑋			
學分數	3	必/選修	選修
		開課年級	大學部四年級
先修科目或先備能力：應用微生物學			
課程概述與目標：	<p>介紹當前的食品衛生安全管理要點、食品衛生安全法規，使學生具備實施餐飲業食品安全管制系統的能力。</p> <p>本課程的蕭學目標在於使同學們熟悉：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.食品衛生安全法規與良好衛生規範 2.餐飲業食材採購、驗收與檢驗 3 食品安全危害與食物中毒致病因素 4.食物製備流程控管 		
教科書 ¹	<ol style="list-style-type: none"> 1. David McSwane, Nancy Rue, Richard Linton, Anna Graf Williams, 2003, <i>Food safety fundamentals: essentials of food safety and sanitation</i>, 2003, Upper Saddle River, New Jersey: Pearson Education, Inc. 2. John Walker and Donald Lundberg, 2005, <i>The restaurant: from concept to operation, 4th edition</i>, Hoboken, New Jersey: John Wiley and Sons, Inc. 		
課程綱要		對應之學生核心能力	備註
單元主題	內容綱要		
單元主題1	食品衛生安全法規	C2	
單元主題2	食物中毒原因	C2, C5	
單元主題3	食物衛生安全問題預防方法	C2, C5	

單元主題4	HACCP	C2, C5,C7	
單元主題5	災害預防與危機處理	C2, C5,C7	
<p>教學要點概述²:</p> <p>教材編選：本課程的教材除來自於課本之外，並有授課教師由政府法規資料與當前期刊論文整理所得的資料整理，每節上課都有準備 ppt 檔，並印發講義</p> <p>教學方法：本課程採互動式教學方法，由授課講師針對單元主題進行授課，並與學生互動討論，期中之後，由同學們分組討論並進行 HACCP 實施計畫規劃，最後並進行簡報與專題討論。</p> <p>評量方法：本課程的評量方式包括期中與期末考試，以及書面與口頭報告成績，並計入上課參與程度。</p> <p>教學資源：本系 AA402 食品生物科技實驗室已具有食品衛生安全課題研究的基本設備，衛生署與保健食品協會網站內也提供充足的文獻與法規資料。</p> <p>教學相關：同學們可以利用本系所有的研究資源從事食品衛生安全報告的實驗與檢驗。</p>			

- 註： 1. 教科書請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊。
2. 教學要點概述請填寫教材編選、教學方法、評量方法、教學資源、教學相關配合事項等。
3. 學系所有開設之課程皆須填寫此表格或提供原有格式之課程綱要表。
- 若能蒐集校際所開設課程，如共同必修科目、通識課程等之課程綱要表，亦可提供。

