

國立中興大學教學大綱

課程名稱 (course name)	(中) 食品衛生與安全(9573)				
	(Eng.) Food Hygiene and Safety				
開課單位 (offering dept.)	農企業碩專				
課程類別 (course type)	選修	學分 (credits)	3	授課教師 (teacher)	林國維
選課單位 (department)	農企業碩專碩專班	授課語言 (language)	中文	開課學期 (semester)	1011
課程簡述 (course description)	農產品的利用與加工，常因原物料、加工過程、儲藏、或環境外在因素，造成消費者的食用安全受到威脅，甚至造成永久性的傷害。食品衛生與安全課程深入淺出地從各個面向討論這些影響消費者健康的潛在與外在因子，以及政府相關法令規定的解說。				
先修課程名稱 (prerequisites)					
課程與核心能力關聯配比(%) (relevance of course objectives and core learning outcomes)			課程目標之教學方法與評量方法 (teaching and assessment methods for course objectives)		
課程目標	核心能力	配比 (%)	教學方法	評量方法	
1、學生能了解並描述與食品衛生安全相關的可能因素 2、學生能具體的列舉與簡述政府相關法規	1.進階專業知能 2.問題分析與邏輯推理 3.自主學習與創意 4.溝通與團隊合作	50 20 10 20	討論	書面報告 出席狀況 測驗	
授課內容(單元名稱與內容、習作/考試進度、備註) (course content and homework/tests schedule)					
1.食品衛生與安全緒論/調理之安全衛生原則(2小時) 2.經口傳染性疾病(2小時) 3.食品中毒-細菌性、黴菌、天然動植物(9小時) 4.食品變質/食品腐敗(3小時) 5.重金屬/環境汙染引起之各種食品安全課題(2小時) 6.安全性評估/食品添加物之使用及安全(3小時) 7.農產品抗氧化素材之評估與開發(3小時)-專題演講 8.期中考 9.食品衛生管理法(3小時) 10.食品良好衛生規範(3小時) 11.健康食品管理法(3小時) 12.食品中毒案件調查及案例(3小時) 13.食品標示管理(3小時) 14.食品安全管制系統(HACCP) (3小時) 15.ISO22000及CAS、GMP產品認證(3小時) 16.食品添加物的濫用與法規(3小時) 17.期末考					
學習評量方式 (evaluation)					
期中考50% 期末考30% 專題書面報告20%					

教科書&參考書目(書名、作者、書局、代理商、說明)
(textbook & other references)

- 1.葉全益，2005。食品衛生與安全。華香園出版社。(教科書)
- 2.王有中，2006，食品衛生與安全。華香園出版社。
- 3.曾浩洋等，2011，食品衛生與安全(二版)。華格那出版社。
- 4.顏國欽等，2010，食品衛生安全學。藝軒圖書出版社。
- 5.李清福、顏國欽、賴滋漢，2000，食品衛生學。富林出版社。
- 6.王有中，2005，食品安全。華香園出版社。
- 7.食品安全與衛生管理(McSwane)，2004。品度出版社
- 8.McSwane et al. 2000, Essentials of Food Safety and Sanitation.Prentice Hall.
- 9.Marriott NG. 1999. Principles of food sanitation. 4th ed. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers,Inc.
- 10.Helferich and Winter. 2001, Food Toxicology, CRC Press.
- 11.食品衛生管理法、健康食品管理法等政府法規。

課程教材(教師個人網址請列在本校內之網址)
(teaching aids & teacher's website)

食品衛生與安全" 2011年 二版，曾浩洋等合著，華格納出版社

課程輔導時間
(office hours)

開學後公告

請尊重智慧財產權，不得非法影印他人著作。

列印日期：2012年10月31日