

# 國立中興大學教學大綱

## 自然科學領域－生命科學學群

課程名稱 (course name)	(中) 食品安全衛生				
	(Eng.) Food Safety and Sanitation				
開課系所班級 (dept. & year)	通識教育中心	學分 (credits)	2	規劃教師 (teacher)	動科系 譚發瑞等
課程類別 (course type)	必修	授課語言 (language)	中文、英文	開課學期 (semester)	上、下
課程簡述 (course description)	(中) 本課程主要講授食品安全及衛生基本概念,包括: 食品中毒之原因及預防, 食品衛生管理相關法令, 食品安全管制系統, 食品添加物, 肉品, 乳品, 蛋品及餐飲衛生等。				
	(Eng.) This course provides the basic knowledge of food safety and sanitation: foodborne illness causes and prevention, food legislation, food safety management system, food safety on special topics like: food additive, meat products, dairy products, egg products and restaurant food.				
先修課程 (prerequisites)	無				
課程目標與核心能力的相關性/配比(%) Correlation / Percentage of Course Objectives and Core Learning Outcomes					
課程目標	course objectives	核心能力 core learning outcomes	配比 總計 100%		
使學生具備食品安全與衛生之基本知識	To prepare students with the basic knowledge of food safety and sanitation.	人文素養	0%		
		科學素養	60%		
		溝通能力	0%		
		創新能力	40%		
		國際視野	0%		
		社會關懷	0%		
課程目標之教學方法與評量方式 Teaching Strategies and Assessment Methods for Course Objectives					
課程目標	教學方法	評量方式			

同上段

講授  
討論紙筆測驗  
口頭報告  
出席狀況

**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)

週次	授 課 大 綱	教師姓名
1	食品安全衛生概論	黃文哲
2	食品中毒原因及預防	黃文哲
3	餐飲食品之安全與衛生	黃文哲
4	食品 HACCP 之簡介及應用	黃文哲
5	食品生產履歷制度	江伯源
6	食品添加物及其安全性	江伯源
7	食品之洗淨、消毒及殺菌	江伯源
8	食品良好作業規範(GMP)	江伯源
9	期中考	
10	從「病死豬肉事件」談家禽畜屠宰安全衛生	譚發瑞
11	從「重組肉事件」談肉品安全衛生	譚發瑞
12	從「病牛乳事件」談乳品安全衛生	沈華山
13	從「毒鴨蛋事件」談蛋品安全衛生	沈華山
14	食品衛生安全及微生物檢測	沈華山
15	消費者對於食品安全衛生的認識與責任	沈華山
16	食品衛生安全相關法規與食品安全管制系統	譚發瑞
17	食品科技發展於食品衛生安全之應用	譚發瑞
18	期末考	

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

1. McSwane, D. Rue, N.R. and Linton, R. Essentials of Food Safety and Sanitation, 4th Edition, Prentice Hall, 2004.
2. 李學愚、沈玉振譯. 食品安全與衛生管理, 品度出版社, 2004.
3. 李錦楓、林志芳編著. 餐飲安全與衛生, 五南出版社, 2007.
4. Marriott, N.G and Gravani, R. B. Principles of Food Sanitation, 5th ed., Springer, 2006.

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

課程輔導時間  
(office hours)