

美和科技大學



食品營養系

課程規範

課程名稱：食品衛生與安全

中華民國 114 年 09 月制定

一、課程基本資料：

科目名稱	中文	食品衛生與安全	
	英文	Food safety and sanitation	
適用學制	二年制	必選修	必修
適用部別	夜間部	學分數	2
適用系科別	食品營養系	學期/學年	一學期
適用年級/班級	四年級	先修科目或先備能力	無

二、健康科學管理學院目標培育人才

依據 UCAN 系統，本系以培育「專業職能」為目標。

專業職能	就業途徑	專業職能
	休閒與觀光旅遊-餐飲管理	PC1 執行高品質的餐飲服務。
		PC2 執行餐飲服務時遵循安全衛生程序、以維持安全的工作環境。
		PC3 融合對食材特性及採購的知識，在食品生產與餐飲供應上兼顧品質與成本考量。
		PC4 掌握各地文化、宗教、民情、特產之特點，做為服務及餐點設計之依據。
		PC5 執行與食品生產之相關的標準作業程序，以提供高品質服務。
		PC6 建立良好溝通能力與機制流程，增進員工與顧客滿意度。
		PC7 分析餐飲服務成本、價格、市場需求，以有效管理利潤與市場行銷策略。
		PC8 使用電腦化系統管理餐飲業務和顧客服務。

三、課程對應之 UCAN 職能

課程 \ 職能	專業職能 M	專業職能 A
食品衛生與安全	PC1 執行高品質的餐飲服務。 PC2 執行餐飲服務時遵循安全衛生程序、以維持安全的工作環境。 PC3 融合對食材特性及採購的知識，在食品生產與餐飲供應上兼顧品質與成本考量。 PC5 執行與食品生產之相關的標準作業程序，以提供高品質服務。	PC4 掌握各地文化、宗教、民情、特產之特點，做為服務及餐點設計之依據。 PC6 建立良好溝通能力與機制流程，增進員工與顧客滿意度。 PC7 分析餐飲服務成本、價格、市場需求，以有效管理利潤與市場行銷策略。 PC8 使用電腦化系統管理餐飲

	業務和顧客服務。
--	----------

註：M 表示課程內容須教授之「主要」相關職能、A 表示課程內容須教授之「次要」相關職能。

四、食品營養系科之核心能力

能力指標 (八大核心素養)	定義
I.溝通協調能力	1.以清楚、有系統的口語表達意見。 2.能與他人分享自我思想、觀念並傾聽他人意見。 3.能通過專業課程簡報技巧與實作。
II.人文素養能力	1.能利用工具和肢體語言做人際溝通。 2.能通過服務學習課程。
III. 發現與解決問題之能力	1.能獨立思考與判斷問題能力。 2.能通過實務課程考核。
IV.落實個人法治責任能力	1.有思考與解決問題之能力。 2.能通過民主與法治課程認知公民權利與義務。 3.能遵守專業倫理與法治規範。
V. 營養健康行銷與資訊應用能力	1.具備執行多元化生活健康營養企劃之能力，運用營養資訊於不同族群，執行創新營養健康管理模式進而改善健康。 2.能通過計算機概論、健康產業資訊應用、健康產業行銷與管理等課程。
VI.健康促進能力	1.具備基本自我營養管理與保健知識，增進自我健康能力。 2.能通過健康促進課程，具備基本急救技術。
VII.健康食品、檢驗分析與營養事業領域之專業知識與管理能力	1.具備健康食品產業管理知識與技能。 2.具備食品營養資訊系統應用技能。 3.取得專業證照。
VIII.基礎外語能力	1.具備基本外語會話、閱讀技巧及日常生活字彙，了解文化差異，培養國際觀。 2.通過醫學營養專業術語之膳食療養及實驗課程。 3.通過校定英文畢業門檻及系專業英文課程。

五、教學目標

學習完本課程，學生能夠達到以下目標以及與核心能力之對應：

(一)認知方面

- 1.理解常見致病性微生物(如金黃色葡萄球菌、腸炎弧菌、沙門氏桿菌、肉毒桿菌、李斯特菌、諾羅病毒等)之生長條件、致病機制與預防處置。(I、V、VII)
- 2.理解黴菌毒素、寄生蟲及天然毒素之毒理與風險。(I、V、VII)
- 3.理解環境汙染物(如重金屬、戴奧辛)、農藥殘留、食品添加物濫用及加工衍生毒物(如丙烯醯胺、苯駢芘)之危害與限量標準。(I、V、VII)
- 4.掌握食品安全衛生管理法及其相關法規(如食品良好衛生規範準則 GHP、食品安全管制系統原則 HACCP、食品標示法規)。(I、V、VII)
- 5.掌握追溯追蹤制度、食品登錄制度、食品檢驗運作機制。(I、V、VII)
- 6.理解危害分析重要管制點(HACCP)之七大原則與十二個步驟，能辨識產線中之臨界管制點(CCP)與臨界限值(CL)。(I、V、VII)

(二)技能方面

- 1.依據 GHP 規範，執行食品工廠或餐飲場所之實地衛生稽核(包含人員衛生、建築與設施、設備器具清潔、廢棄物處理等)。(I、II、III、V、VII)
- 2.正確執行洗手衛生驗證(如 ATP 生物螢光檢測儀)、餐具殘留物(澱粉、蛋白質、脂肪)及有效氯之快速檢驗。(I、II、III、V、VII)
- 3.執行食品中微生物檢測操作(如總菌落數、大腸桿菌群、金黃色葡萄球菌之培養、計數與鑑定)。(I、II、III、V、VII)
- 4.正確操作常見快篩試劑或儀器，執行過氧化氫、二氧化硫、過氧化價或農藥殘留之簡易化學檢測。(I、II、III、V、VII)
- 5.針對特定食品(如鮮乳加工、水產加工、肉品加工、穀物加工等)，撰寫製造流程圖、CCP 監測、矯正措施之擬定，確實管制紀錄之確認，並完成危害分析 HACCP 計畫書。(I、II、III、V、VII)
- 6.辨識食物中毒事件，依據臨床症狀與潛伏期進行致病菌判斷，並執行檢樣採集、調查流向與通報處置。(I、II、III、V、VII)

(三)情意方面

- 1.培養嚴謹求實的品質管理態度，展現精準、求真的嚴謹態度，落實品管精神。(I、II、III、IV)
- 2.養成隨時注意衛生細節的良好習慣，對衛生安全的新知、新型致病菌與法規修訂，持續保持學習的精神。(I、II、III、IV)
- 3.面臨食品安全疑慮時，能以誠實、透明且負責的態度，進行風險溝通與應變，展現食品專業從業人員的責任感。(I、II、III、IV)

六、 課程描述

(一)課程說明

本課程為食品科學、餐飲管理、營養學及公共衛生領域最核心的守門學科與必修專業科目。課程旨在引導學生建立系統化的食品安全風險管控思維，從危害識別、預防控制到法規稽查，全方位掌握維護食品鏈（從農場到餐桌）安全與衛生之專業知識與實務技能。

透過理論授課、法規剖析、案例討論與衛生稽查模擬，學生將深入探討生物性（致病菌、病毒、毒素）、化學性（農獸藥、重金屬、添加物）與物理性危害之作用機制，熟練《食品安全衛生管理法》與 GHP/HACCP 管制體系，進而具備食安風險評估、衛生診斷、危機應變及守護大眾健康的專業能力。

(二)課程綱要

本課程規劃內容綱要及課程設計養成之職能：

每週 2 小時/上課地點由教務處排定教室/上課教師為食品加工專業教師

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
1	食品安全衛生概念(一)	PC(1、2、3、5)	2
2	食品安全衛生概念(二)	PC(1、2、3、5)	2
3	食品相關法規概要(一)	PC(1、2、3、5)	2
4	食品相關法規概要(二)	PC(1、2、3、5)	2
5	食安法架構	PC(1、2、3、5)	2
6	食品安全風險管理(一)	PC(1、2、3、5)	2
7	食品安全風險管理(二)	PC(1、2、3、5)	2
8	食品業者衛生管理(三)	PC(1、2、3、5)	2
9	期中考		1
10	食品添加物法規(一)	PC(1、2、3、5)	2
11	食品添加物法規(二)	PC(1、2、3、5)	2
12	食品危害因素概論(一)	PC(1、2、3、5)	2
13	食品危害因素概論	PC(1、2、3、5)	2
14	食品中毒與預防方法(一)	PC(1、2、3、5)	2
15	食品中毒與預防方法	PC(1、2、3、5)	2
16	食品中殘留物與污染	PC(1、2、3、5)	2
17	食品衛生標準食品查核及管制	PC(1、2、3、5)	2
18	期末考		1

(三)教學活動

課堂授課、示範教學、課程相關影音教學、分組報告。

七、成績評量方式

(一) 期中考 30%(筆試)

(二) 期末考 30%(筆試)

(三) 平時成績 40%：出席(含平時表現課堂回應)10%、小考 (20%)

八、教學輔導

(一)課業輔導/補救教學對象：

1. 學習進度落後：於課堂中無法及時掌握進度之學生。
2. 出席率監控：於課堂中到課欠佳之學生。

(二) 課業輔導/補救教學之實施

1. 個別化指導：透過面談或線上諮詢，協助學生釐清學習盲點。
2. 分小組合作學習：透過同儕討論演練，增進對課程內容的理解。
3. 彈性時間安排：提供 office hours，彈性安排輔導時間。
4. 進度檢核：透過作業回饋、隨堂討論或階段性評量，持續追蹤學生的學習成效。

(三) 課業輔導/補救教學時間與聯絡方式

1. 輔導時間：除了 office hours 外，彈性安排輔導時間。
2. 輔導老師聯繫方式：
 - (1)授課教師 e-mail：於任課時提供。
 - (2)授課教師手機：於任課時提供。
 - (3)教師研究室：於任課時提供。