

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

1. 課程基本資料：

科目名稱	中文	食品衛生與安全	
	英文	Food Hygiene and Safety	
適用學制	四年制學院	必選修	必修
適用部別	日間部	學分數	2
適用系科別	食品營養系	學期/學年	半學期
適用年級/班級	四技食國合一甲	先修科目或先備能力	無

2. 食品營養系目標培育人才

依據 UCAN 系統，本系以培育「專業職能」為目標。

教育目標	職涯類型	就業途徑	專業職能
食品品管及食品生技研發	C5 天然資源、食品與農業	C5.1 食品生產與加工	C5.1.1 執行食品加工流程
			C5.1.2 執行加工食品的研發工作
			C5.1.3 規劃、執行、管理並且提供與食品包裝和維護相關的服務
			C5.1.4 執行危害分析以及進行管制作業，以控管食品的生產流程並掌握加工的品质
			C5.1.5 依照既定法規以及相關作業流程，維護加工食品以及從業人員的健康與安全
	C6 醫療保健	C6.5 生技研發	C6.5.1 彙整生物技術研究的目標，並且將其開發為合法的生物技術產品，致力於改善人類生活品質
			C6.5.4 制定實驗室生物安全的規範（如無菌技術、污染防治、測量和校準儀器）
			C6.5.5 生物科技產品之效益評估、產品推廣及實際應用（技術移轉、推廣、臨床應用）
	C6 醫療保健	C6.1 醫療服務	C6.1.1 建立醫病關係以協助評估、了解身心健康問題
			C6.1.2 分析身心健康問題及病人需求，以訂定醫療照護計畫
			C6.1.3 執行並落實醫療照護措施
			C6.1.4 追蹤醫療照護效果
			C6.1.5 依醫療照護或病人需求進行轉

			介或轉銜，以協助病患得到持續性照護
			C6.1.6 執行及推廣社區醫療及照護保健相關活動

3. 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	C5.1.4, 1.5	C5.1.3

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

4. 教學目標

本課程可以達到以下目標：

本課程旨在培養學生具備食品衛生與安全之基礎知識與實務應用能力，透過食品安全法規、食品衛生管理、食品檢驗技術、食品加工衛生及食品安全管理制度等內容，使學生了解食品從原料、生產、加工、流通至消費各階段可能面臨之食品安全風險及其管理方式。課程並結合國內外食品安全案例分析，培養學生運用食品安全相關法規、危害分析與風險評估方法，分析食品安全事件及提出改善策略之能力。

5. 課程描述

5.1 課程說明

本課程旨在介紹食品衛生與食品安全之基本理論、法規制度及實務應用，使學生建立食品安全管理的專業知識與正確觀念。課程內容涵蓋食品安全管理體系、食品安全衛生管理法、食品標示規範、食品添加物管理、食品檢驗與檢測技術、食品加工衛生管理、食品污染與危害防治、食品危害分析與風險評估，以及食品安全監測、追溯追蹤制度等重要議題。同時結合國內外重大食品安全事件案例，探討食品安全事件發生原因、風險管理及改善措施，提升學生分析與解決食品安全問題之能力。

5.2 課程綱要

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
1	課程概覽及台灣食品衛生與安全的背景介紹	M(C5.1.4, 1.5)A (C5.1.3)	2
2	台灣的食品安全體系 食品衛生與安全的政府機構（衛福部、食藥署等）	M(C5.1.4, 1.5)A (C5.1.3)	2
3	台灣食品安全法律框架，了解台灣食品相關法規：食品衛生法、食品標示法、食品添加劑管理	M(C5.1.4, 1.5)A (C5.1.3)	2
4	食品檢測與檢驗	M(C5.1.4, 1.5)A (C5.1.3)	2
5	食品標示規定	M(C5.1.4, 1.5)A (C5.1.3)	2
6	食品加工過程中的衛生管理	M(C5.1.4, 1.5)A (C5.1.3)	2
7	食品添加劑與防腐劑的使用：台灣對食品添加劑的規定	M(C5.1.4, 1.5)A (C5.1.3)	2
8	食品污染與防控：常見的食品污染來源（如微生物污染、重金屬污染）	M(C5.1.4, 1.5)A (C5.1.3)	2
9	期中考	-	-
10	食品安全監控系統：如何監控食品生產與流通環節的安全	M(C5.1.4, 1.5)A (C5.1.3)	2
11	食品危害與風險評估	M(C5.1.4, 1.5)A (C5.1.3)	2
12	跨國食品貿易與安全挑戰	M(C5.1.4, 1.5)A (C5.1.3)	2
13	食品安全案例分析（1）	M(C5.1.4, 1.5)A (C5.1.3)	2
14	食品安全案例分析（2）	M(C5.1.4, 1.5)A (C5.1.3)	2
15	食品安全案例分析（3）	M(C5.1.4, 1.5)A (C5.1.3)	2
16	食品產業的發展與挑戰	M(C5.1.4, 1.5)A (C5.1.3)	2
17	食品安全的未來趨勢	M(C5.1.4, 1.5)A (C5.1.3)	2
18	期末考	-	-

5.3 教學活動

上課講授與書面報告，影音教學及討論

6. 成績評量方式

期中成績百分比：30%(英文題型/佔期中考總分10~20 分)

期末成績百分比：30%(英文題型佔期末考總分10~20分)

平時成績百分比：40%((出席率、互動問答或書面報告))

7. 教學輔導

7.1 課業輔導/補救教學對象：

對於學習成績不佳之學生，除特別提醒外，並了解原因另提供個別輔導。對於有特別學習需求之學生，採多元方式進行指導。而期中考和成績低於 60 分的同學，依「美和科技大學學生課業及考照輔導辦法」，配合教師發展中心、成績預警制度進行輔導。

7.2 課業輔導/補救教學之實施

7.2.1 可安排成績優異的學生擔任小老師，隨時協助成績欠佳學生跟上學習進度，並藉互助學習而有良好的讀書風氣。

7.2.2 於課輔時間 (Office Hours)，幫助成績欠佳或有特別學習需求之學生進行課後輔導，可給予課後作業練習，使其能在不斷的練習中進步。

7.3 課業輔導/補救教學時間與聯絡方式

- ◆ 輔導時間：

於課輔時間 (Office Hours) 或下課時間與交談，了解其學習成效，作為內容修正之參考。

- ◆ 輔導老師聯繫方式：

(1). 授課教師：黃英哲

(2). 校內分機：8504

(3). 授課教師 email：x00011248@meiho.edu.tw

(4). 教師研究室：1123(食品系辦公室)