

美和科技大學



食品營養系

課程規範

課程名稱：

食品安全管制系統

中華民國 114 年 09 月制定

1. 課程基本資料：

科目名稱	中文	食品科學概論	
	英文		
適用學制	專科	必選修	必
適用部別	日間部、進修部	學分數	2
適用系科別	食品營養系	學期/學年	二
適用年級/班級	二	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質
			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
食品生產與加工	執行食品加工流程	執行品質與安全管理作業

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：

教學目標：本課程使學生瞭解食品安全管理體系的重要性與實務運作方式，並熟悉 HACCP 及相關國際認證（如 ISO22000、GHP、SSOP）的架構與應用，能依據法規與產業需求建立食品安全管理制度。

課程描述：

1. 了解 HACCP 七大原則之內容及意義。
2. 認知食品中之潛在危害。
3. 了解重要管制點之定義及判定方法。
4. 學習重要管制點之管制及監控程序。
5. 明白異常矯正措施及確認 HACCP 系統之意義及功用。
6. 知悉紀錄於 HACCP 執行過程之重要性及實施要領。

5.1 課程說明

一、課程定位：本課程為食品營養系專業必修的基礎，本課程使學生瞭解食品安全管理體系的重要性與實務運作方式，並熟悉 HACCP 及相關國際認證（如 ISO22000、GHP、SSOP）的架構與應用，能依據法規與產業需求建立食品安全管理制度

二、學習重點：

本課程將引導學生理解 HACCP 七大原則之內容，並學習如何在食品加工及製造過程中實際導入、監控、修正與確認 HACCP 系統，熟悉

ISO22000、GHP、SSOP 等相關管理制度之核心架構與認證流程。

三、**課程目標：**HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 已被世界各國公認為確保食品衛生安全之最有效管理體制。

許多國家已將此制度納入法規，以確保食品安全；在國際貿易中，如漁產品出口，更需以 HACCP 認證為必要條件。

本課程將引導學生理解 HACCP 七大原則之內容，並學習如何在食品加工及製造過程中實際導入、監控、修正與確認 HACCP 系統，熟悉 ISO22000、GHP、SSOP 等相關管理制度之核心架構與認證流程。

四、**應用導向：**

培養學生具備食品衛生安全與品質管理能力，能從事食品生產、檢驗、品質監控及認證管理相關工作，符合產業 HACCP 與 ISO 國際標準需求

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
1	食品安全管制系統概論	認識食品安全管理體系	2
2	HACCP 之七大原則	建立系統化食品安全觀念	2
3	食品潛在危害分析步驟及實例	辨識生物性、化學性、物理性危害	2
4	食品潛在危害分析步驟及實例	辨識生物性、化學性、物理性危害	2
5	食品安全及品質相關制度介紹	理解食品安全標準架構	2
6	食品安全及品質相關制度介紹	理解食品安全標準架構	2
7	GHP 對於食品作業場所安全衛生管理執行重點	理解基礎衛生制度	2
8	GHP 對於食品作業場所安全衛生管理執行重點	理解基礎衛生制度	2
9	期中考	綜合理解評量	2
10	GHP 計畫書之撰寫原則與實例	建立食品工廠安全計畫	2
11	GHP 計畫書之撰寫原則與實例	建立食品工廠安全計畫	2
12	HACCP 計畫書之撰寫原則與實例	建立食品工廠安全計畫	2
13	食品安全管制系統之落實	建立系統效能評估機制	2
14	執行食品安全管制系統常見問題之缺失與對策	建立系統效能評估機制	2
15	ISO 22000 與 HACCP 制度	理解國際標準架構	2
16	食品安全管制系統之實施現況與未來趨勢	理解國際標準架構	2
17	分組討論	應用所學分析 haccp 議題	2

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
18	期末考	評估整體學習成效	2

5.3 教學活動

- (1).課堂講授 :教師講解分析。
- (2).實例說明及討論
- (3).課堂討論 :全班及小組心得分享，延伸學習。
- (4).平時、期中、期末評量

5. 成績評量方式

- (1).期中成績百分比：30%
- (2).期末成績百分比：30%
- (3).平時成績百分比：40%(包含出席率、上課表現與討論等)

7. 教學輔導

7.1 課業輔導/補救教學對象：

1. 成績欠佳之學生：凡學習成效不佳、動機不強之學生，特別提醒外並於安排於課輔時間了解原因並輔導，同時強化學生於報告及討論等平時成績的參與及重視。
2. 有特別學習需求之學生：因其他特殊學習需求，學生有個別需要深入了解本科目更深入的學習內容、特殊主題或進階應用有興趣者，指導其深入相關領域知識的追求。
3. 學習進度落後，以及期中考和成績低於 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

1. 課業輔導/補救教學之實施方式，配合「通識教育中心課業輔導辦法」並採下列方式進行：
2. 分組互助教學：建立小組同儕學習制度，將學生予以分組，並於每組中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，並可借此形成互相觀摩學習的讀書風氣。

3. 課後輔導：由授課教師於課輔時間 (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。
4. 補救教學：授課教師額外指定成績欠佳學生，進行課後作業練習，使其能在不斷的練習中獲得進步。

7.3課業輔導/補救教學時間與聯絡方式

1. 輔導時間：

由授課教師協商安排，藉由下課時間與學生自由交談，了解其學習成效，作為內容修正之參考。

2.輔導老師聯繫方式：

授課教師：翁順祥

校內分機：8755

授課教師 email：x00009520@meiho.edu.tw

教師研究室：G1114