

美和科技大學



食品營養系

課程規範

課程名稱：食品衛生法規

中華民國 114 年 09 月制定

一、課程基本資料：

科目名稱	中文	食品衛生法規	
	英文	Food sanitation law	
適用學制	四年制	必選修	選修
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	一學期
適用年級/班級	二年級	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
食品衛生法規	食品衛生法規相關之專業知識	為日後之食品相關進階學理(持續學習))或 應用課程(解決問題)奠定紮實的根基

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.熟悉食品安全衛生管理法之立法宗旨、適用範圍、主管機關權責與專有名詞定義。(I、V、VII)
- 2.理解中央與地方衛生主管機關之查驗、抽驗、停業銷毀等行政處分與裁罰標準。(I、V、VII)

- 3.理解食品良好衛生規範準則(GHP)、食品安全管制系統原則(HACCP)及各類食品衛生標準(如微量重金屬、殘留農藥物、微生物限量等)之規範。(I、V、VII)
- 4.掌握食品相關法規如食品及相關產品標示宣傳廣告涉及不實誇張易生誤解、醫療效能認定準則、營養標示、過敏原標示及基因改造食品標示法規等。(I、V、VII)
- 5.掌握食品追溯追蹤制度與食品業者登錄制度之法規。(I、V、VII)
- 6.認識健康食品管理法、農產品生產及驗證法、消費者保護法等相關法律，瞭解國際食品法規組織之風險評估與國際貿易法規概念。(I、V、VII)

(二)技能方面

- 1.熟練操作衛生福利部食品藥物管理署(TFDA)法規資料庫、全國法規資料庫查找，精準檢索最新頒布或修正之食品法規與公告。(I、II、III、V、VII)
- 2.依據最新法規，精確審查食品外包裝標示(含品名、成分順序、營養標示格式、過敏原警語、有效日期等)。(I、II、III、V、VII)
- 3.認識食品行銷文案、社群廣告與電腦廣告，精準識別並修正涉及「不實誇張」、「易生誤解」或「醫療效能」之違規用語。(I、II、III、V、VII)
- 4.熟悉食品添加物使用範圍及限量暨規格標準，判定特定添加物在特定食品類別中之合法性、用量上限與使用條件。(I、II、III、V、VII)

(三)情意方面

- 1.培養主動守法與法治自律精神，保護消費者與企業永續經營。(I、II、III、IV)
- 2.建立堅持依府經營的職業操作，嚴格拒絕違反手段。(I、II、III、IV)
- 3.面臨法規爭議或產品違規疑慮時，應以誠實面對進行溝通與錯誤改進。(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之核心法規與合規管理科目。課程旨引導學生建立系統化的法治思維與企業合規（Compliance）能力，從國內《食品安全衛生管理法》母法出發，延伸至各項子法、衛生標準、標示廣告規範及國際食品法規趨勢。

透過理論授課、法條剖析、實務判例與合規審查模擬，學生將深入理解法律條文背後的立法精神、行政裁罰與法律責任，並能靈活運用法規工具進行產品標示審查、廣告過濾、添加物合規判定及稽查應對，培養具備法治素養與食安道德的食品專業人才。

(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(二)	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(二)	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。