《尊重智慧財產權，請使用正版教科書，勿非法影印書籍及教材，以免侵犯他人著作權》

開課班級: **授課老師: 程宛琳** **學分數: 0.5**

課程大綱:

近年來，隨著國際貿易的盛行，食品安全事件頻傳，也逐漸受到世界各國的重視。本課程將帶領著學生深入淺出的了解國際上的食品法規、安全管控技術、以及風險評估。預期修習過本課程的學生，可以了解未來畢業後，面臨食品安全事件的時候，目前產官學界該如何快速反應，並學會研擬因應策略。

outline:

According to the population of global trade, it produces more international food safety accidents. And people pay more attention on food safety. In this course, we will lead students to study the regulation, CCP and risk assessment of food safety. Therefore, we expected that those students could learn to react with food safety accident and know how our industry, government and academic deal with those issues.

教學型態:

課堂教學

成績考核方式:

平時成績:100%
期中考:%
期末考:%
其它:%

本科目教學目標:

參考書目:

課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	2.21~2.28	無	8日正式上課。8~12日課程加退選，轉學(系)生、復學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，12日申辦抵免學分截止日
第2週	2.28~3.07	無	
第3週	3.07~3.14	無	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	3.14~3.21	無	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	3.21~3.28	無	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	3.28~4.04	無	14日學生宿舍安全輔導暨複合式防災疏散演練。18日多益測驗
第7週	4.04~4.11	無	24日(五)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	4.11~4.18	無	30日校課程委員會
第9週	4.18~4.25	無	3~9日期中考試
第10週	4.25~5.02	無	13日教務會議,16日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	5.02~5.09	無	
第12週	5.09~5.16	餐飲產業趨勢介紹(集團理念與品牌) 15:30-17:30、18:00-19:45 講師：安心食品服務股份有限公司-人才發展課 陳亮妤 課副理 MOS漢堡店經理人才培訓實務課程回饋 19:45-20:15 講師：研究總中心程宛琳研究員	24~28體育運動週。24日校園路跑。27日運動大會夜間開幕，28日運動大會活動，29日101週年校慶活動日，照常上班
第13週	5.16~5.23	餐飲食安實務 15:30-17:30 講師：安心食品服務股份有限公司-品保課 謝佳玲 課經理 食品檢驗中心及安心智慧農場介紹 18:00-19:45 講師：安心食品服務股份有限公司-食品檢驗中心 黃郁婷 課副理 MOS漢堡店經理人才培訓實務課程回饋 19:45-20:15 講師：研究總中心程宛琳研究員	
第14週	5.23~5.30	無	12日申請停修課程截止日
第15週	5.30~6.06	無	
第16週	6.06~6.13	無	22日校務會議。25日行憲紀

			念日(放假)
第17週	6.13~6.20	無	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	6.20~6.27	無	5~11日期末考試，10~11日學生退宿