



《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	19日正式上課。19~23日加退選，復(轉)學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，23日申辦抵免學分截止日
第2週	2.28~3.07	無	28日和平紀念日(放假)
第3週	3.07~3.14	無	
第4週	3.14~3.21	無	11日成績優異提前畢業者提出申請截止日,14日第1次校教評會
第5週	3.21~3.28	無	
第6週	3.28~4.04	無	
第7週	4.04~4.11	無	3日(三)校慶補假(112年11月25(六)日校慶活動日)。4日(四)兒童節、民族掃墓節(放假)，5日(五)民族掃墓節補假
第8週	4.11~4.18	無	10日校課程委員會。11日第2次校教評會
第9週	4.18~4.25	無	15~21日期中考試
第10週	4.25~5.02	無	22~26日學士班申請轉系,27~28日四技二專統一入學測驗,28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	11日多益測驗(暫定)
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	16日第3次校教評會。19日博士班招生(暫定)
第14週	5.23~5.30	無	20~24日體育運動週，22日水上



			運動會(暫定),24日申請停修課程截止
第15週	5.30~6.06	無	27~ 31日藥物濫用防制宣導週
第16週	6.06~6.13	無	3日校務會議。3~9日畢業班(學士)期末考試。
第17週	6.13~6.20	無	10日端午節(放假)，12日畢業班授課教師送交學期成績截止
第18週	6.20~6.27	無	17~23日期末考試