



《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: 趙偉廷

學分數: 2

課程大綱:

本課程旨在協助學生瞭解有關飲食之直接或間接引起危害健康的原因，並設法加以預防、減少或去除該等危害因素，以確保大眾飲食生活的安全。主要內容為：食品衛生之概念及管理概要、食品與微生物之關係、食品之腐敗、食品中毒、寄生蟲及有害動物之防治、危害分析及主要管制、食品良好衛生規範、食品衛生法規。

outline:

This course will teach students the reasons why some food are harmful to consumers and how harmful the effects will be so that they can learn how to minimize the food harmful effects. The contents of this course are: the concepts of food hygiene and safety, the relationships between food and microorganisms, the prevention of food from parasites, food decaying and poisoning, HACCP, GHP and regulations of food hygiene, etc.

教學型態:

課堂教學

成績考核方式:

平時成績:40%

期中考:30%

期末考:30%

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 | 7.01~7.08 | Chap.1食品衛生與食品安全 Chap.2一個好的餐廳 A good restaurant Chap.3我以當一個廚師為榮 | 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 | 7.08~7.15 | Chap.4廚房安全衛生守則 Chap.5廚師良好作業規範 | |
| 第3週 | 7.15~7.22 | Chap.4廚房安全衛生守則 Chap.6餐飲常見食品中毒種類及預防 | 28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假 |
| 第4週 | 7.22~7.29 | Chap.7細菌及防腐劑不是我們想像中那麼壞 c Chap.8食品優良標章及認證 Chap.9開門七件事 | 29日成績優異提前畢業者提出申請截止日 |
| 第5週 | 7.29~8.05 | Chap.10我們如何面對基改食物 Chap.11安全洗滌蔬果保鮮劑及農藥 Chap.12肉品安全衛生 Meat safety and sanitation Chap.13水產品安全衛生 | 6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假) |
| 第6週 | 8.05~8.12 | Chap.18餐飲器具清洗與消毒 期末考 Term Final Exam | 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 |