

處理學期(Current Semester)：1092

**請尊重智慧財產權，請勿非法影印**

1092學期所開設課程『食品安全管制系統(二)』的課程內容

課程代碼(Course Number)	B390415H
授課老師(Instructor)	張正明(Cheng-Ming Chang)
中文課名(Chinese Course Title)	食品安全管制系統(二)
英文課名(English Course Title)	Hazard Analysis and Critical Control Point ( II )
開課年班(Grade and Class)	4A
選課人數(Quantity)	2
選課類別(Course Type)	選修(Elective Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	411,412
上課地點(Classroom)	MAF419,MAF419
開課系所(Department/Institute Office of Course)	食品科學系食品科學組(Food Science, Division of F
學分(Credit(s))	2
人數上限(Maximum Number of Students)	50
人數下限(Minimum Number of Students)	10
開課期別(Course Type)	單學期(semester course)
是否實習	否
備註(Note)	生物科技組合班上課

### 課程綱要

教學目標	中文 *
Objective	English
先修科目	中文 *
Pre Course	English
教材內容	中文 本課程以介紹危害分析與重要管制點（HACCP）內容與實地實習架構，除課堂講演外並配合以基隆地區食品業者之生產現場，由學生分組進行HACCP與其衛生管理如GMP等衛生安全管理制度之實務規劃。歷年來參與之業者包括餐飲、餐盒、冰品、水產、烘焙、肉品、蛋品等食品業者，修課學生將參與業者現場參訪與討論、定期管制計畫書面與口頭進度報告、期末並至配合之業者處進行成果報告。
Outline	English
教學方式	中文 *
Teaching	English
Method	
參考書目	中文 *
Reference	English
教學進度	中文 *
Syllabus	English
評量方式	中文 書面報告40%，口頭報告40%，出席與上課參與討論情形20%。
Evaluation	English
參考網址	