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『食品衛生與安全』的課程內容

課程代碼(Course Number)	B3A04A19
授課老師(Instructor)	凌明沛(Min-Pei Ling)
中文課名(Chinese Course Title)	食品衛生與安全
英文課名(English Course Title)	Food Sanitation and Safety
開課年班(Grade and Class)	3A
選課人數(Quantity)	67
選課類別(Course Type)	必修(Required Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	503,504
上課地點(Classroom)	CLS209,CLS209
開課系所(Department/Institute Office of Course)	食品科學系生物科技組(Food Science, Division of B
學分(Credit(s)) 2	時數(Course Hour(s)) 2
人數上限(Maximum Number of Students) 67	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)	

課程綱要

教學目標	中 文	本課程目的在於使學生瞭解現有食品衛生與安全之相關知識，包括食品中毒相關知識與防治、黴菌毒素中毒、動植物天然毒素中毒、食品添加物或環境污染物之化學物質、食品包裝容器之衛生安全與管理、重金屬污染等等，並導入相關法規與政策資訊輔之。
Objective	English	無
先修科目	中 文	無
Pre Course	English	無
教材內容	中 文	授課章節可能因上課而有所調整，以下僅供學生參考： 1.食品安全管理 2.食品安全性評估 3.食品添加物 4.農藥之殘留 5.重金屬 6.食品加工生成物 7.基因改造食品安全性、包裝資材與洗劑 8.食品安全與法律 9.食品安全衛生管理法規 10.細菌性中毒 11.黴菌毒素、植物天然毒素、海洋毒素
Outline	English	無
教學方式	中 文	ppt 講授、研究論文、經驗分享、時事評析。
Teaching Method	English	無
參考書目	中 文	新編食品衛生與安全(三版)，黃登福總校閱，陳樹功、葉彥宏、黃登福、施養志、林錫斌、廖萱蓉、呂雅蕙、蔡永祥、謝宥諒、林仲聖、周薰修、陳石松、黃書政、謝承紘、黃鈺茹、簡希文、林欣榮。
Reference	English	無
教學進度	中 文	依課程大綱進行
Syllabus	English	無
評量方式	中 文	Midterm Examination 30%, Final Examination 30%

Evaluation English 無
參考網址
www.fda.gov.tw