

[回上一頁](#) [列印](#)

國立高雄科技大學
NATIONAL KAOHSIUNG
UNIVERSITY OF SCIENCE
AND TECHNOLOGY
授課大綱 Syllabus

部別：日間部碩士

112學年度第2學期

列印日期：2024/03/04

中文課程名稱：食品檢驗技術特 論	英文課程名稱：Food Inspection Technology special lectures	授課教師：薛逸 煌
開課班級：水食所一甲	學分：2.0	授課時數：2.0
合班班級：水食所二甲		實習時數：0.0

1. 中文教學目標(Chinese Teaching objectives)

1. 評估主要食品源性疾病的公共衛生。 2. 認識細菌、病毒和寄生蟲食源性病原菌的特徵和預防方法。 3. 認識HAACP計劃在食品安全中的應用。 4. 風險的監管體系發展的基本概念。 5. 認識當前世界上食品監管體系的法律基礎。

2. 英文教學目標(English Teaching objectives)

1. Assess the public health disease burden of key foodborne illness. 2. To understand the Characterization of the major bacterial, viral, and parasitic foodborne pathogens and approaches to prevention. 3. Explain application of HACCP programs in food safety. 4. Describe concepts underlying development of risk-based regulatory systems. 5. To understand the legal basis for current food regulatory systems in the world.

3. 中文教學綱要(Chinese CourseDescription)

課程分為三個部分： 1. 第一部分包括食品安全預防控制系統中使用的基本原則。 2. 第二部分包括食物病原體，例如細菌，病毒和寄生的食源性病原體。 3. 第三部分解釋HACCP和FDA的法規和危及食品預防性控制法規的要求。

4. 英文教學綱要(English CourseDescription)

1. The first part defines the basic principles used in food safety prevention and control systems. 2. The second part includes food pathogens, like bacterial, viral, and parasitic foodborne pathogens. 3. The third section explains HACCP and FDA regulations and requirements that jeopardize food preventive control regulations.

5. 中文核心能力

核心能力名稱	核心能力百分比
1 食品加工知能	30%
2 食品生物科技	30%
3 語言知能	40%

6. 英文核心能力

核心能力名稱	核心能力百分比
1 Knowledge of food processing	30%
2 Food biotechnology	30%
3 Knowledge of language	40%

7. 教科書

1 中文書名：Food Microbiology: Fundamentals and frontiers 5th, edition 英文書名：Food Microbiology: Fundamentals and frontiers 5th, edition

中文作者：Michael P. Doyle, Francisco Diez-Gonzalez, Colin Hill 英文作者：Michael P. Doyle, Francisco Diez-Gonzalez, Colin Hill

中文出版社：ASM 英文出版社：ASM

出版日期：年 月 備註：

8. 參考書

中文書名：Foodborne Infections and Intoxications 英文書名：Foodborne Infections and Intoxications

中文作者：Morris JG, Potter ME 英文作者：Morris JG, Potter ME

1 中文出版社：Academic Press 英文出版社：Academic Press

出版日期：年 月 備註：

中文書名：Food Microbiology: Fundamentals and frontiers 5th, edition 英文書名：Food Microbiology: Fundamentals and frontiers 5th, edition

中文作者：Michael P. Doyle, Francisco Diez-Gonzalez, Colin Hill 英文作者：Michael P. Doyle, Francisco Diez-Gonzalez, Colin Hill

2 中文出版社：ASM 英文出版社：ASM

出版日期：年 月 備註：

9. 教學進度表

週次或項目 Week or Items	中文授課內容 Chinese Course Content	英文授課內容 English Course Content	分配節次 Assigned Classes	備註 Note
1	課程概述：食品安全和食物中毒簡介	Course overview: Introduction to food safety and food poisoning	2	
2	估計與食源性疾病有關的疾病負擔	Estimates of disease burden associated with foodborne disease	2	
3	細菌病原體：大腸桿菌和沙門氏菌（臨床表現，流行病學，預防）	Bacterial pathogens: Escherichia coli and Salmonella (clinical manifestations, epidemiology, prevention)	2	
4	細菌病原體：弧菌和彎曲桿菌	Bacterial pathogens: Vibrio and Campylobacter	2	
5	細菌病原體：蠟狀芽孢桿菌組	Bacterial pathogens: Bacillus cereus group	2	
6	毒素介導的疾病：肉毒桿菌中毒，葡萄球菌食物中毒	Toxin-mediated illness: Botulism, staphylococcal food poisoning HABs	2	
7	寄生蟲和病毒	Parasites and prions	2	
8	羅諾病毒，星狀病毒，沙波病毒	Norovirus, Astrovirus, Sapovirus	2	

9	中期審查：小組項目小型報告	Mid-term review: Group Project mini-reports	2
10	微生物風險評估	Microbial risk assessment	2
11	食品收穫前安全：動物	Preharvest food safety: animals	2
12	食源性疾病監測和暴發調查	Foodborne disease surveillance and outbreak investigations	2
13	高通量篩選食品中的微生物和毒素	High throughput screening of microbes and toxins in foods	2
14	HACCP · 開發基於風險的食品安全系統	HACCP, development of risk-based food safety systems	2
15	食品安全法規的法律依據	Legal basis for food safety regulation	2
16	小組期末報告	Group project final reports	2
17	小組期末報告	Group project final reports	2
18	小組期末報告	Group project final reports	2

10. 中文成績評定(Chinese Evaluation method)

平時成績：40% 期中考試：30% 期末考試：30%

11. 英文成績評定(English Evaluation method)

Attendance and quiz : 40% Midterm : 30% Final exam: 30%

12. 中文課堂要求(Chinese Classroom requirements)

1. 上課遲到15分以上為曠課。 2. 上課時間請勿玩手機。 3. 上課時間請勿交談。 4. 作業作弊以零分計算。 5. 固定課程缺席超過6次以上，即扣總分40%。 6. 事、病、公、喪假依規定事先請假。

13. 英文課堂要求(English Classroom requirements)

1. Being late for more than 15 minutes is absent. 2. Do not use your mobile phones during class hours. 3. Do not talk during class hours. 4. Homework cheating is calculated as zero points. 5. If the regular course is absent more than 6 times, the total score will be deducted by 40% 6. Absence for sickness, sickness, public and bereavement in advance as required.

14. 本課程與SDGs相關項目(This course is relevant to these of SDGs as following_)

「遵守智慧財產權」；「不得非法影印」！