

國立嘉義大學100學年度第2學期教學大綱

課程代碼	10023510186	上課學制	大學部
課程名稱	食品中毒 Foodborne Poisoning	授課教師 (師資來源)	陳桐榮(食科系)
學分(時數)	2.0 (2.0)	上課班級	食科系2年甲班
先修科目		必選修別	選修
上課地點	食品館 A06-105	授課語言	國語
證照關係	無	晤談時間	星期二第3節~第5節, 地點:A06-205
教師信箱	trchen@mail.ncyu.edu.tw	備註	

一、系所教育目標：

教育目標：

本系以培養全方面的食品科技人才為目標，畢業生無論進入產、官、學界都能發揮所學，為國家重要的資產。

- 1.有獨立思考及研發能力，進入產業界服務可以完成所賦予之各項任務並可積極促進產業界升級。
- 2.具有分析研判之學能與籌畫未來之遠見，可從事公職服務能引導施政，為政府機關棟樑之才。
- 3.具備所需之基礎學養可以進入碩士班及博士班深造，將來從事更高深的學術研究。

發展方針與特色：

食品科技為民生工業最重要的一環，營養豐富且安全衛生的食品是促進且保障國人健康的屏障，配合科技發展與國家社會之需求，除了傳統的食品加工與研究外，本系也強化在食品生技、健康食品、慢性病預防食品等新興項目之研究與開發。

食品科技是需要結合學術理論與實際應用的一個學門，本系學生需要先接受完整的一般基礎學科訓練，此類課程包括微積分、物理、有機化學、分析化學、生物化學、微生物學等課程。專業基礎課程則包括食品化學、食品微生物、營養學、食品工程、食品單元操作等課程。本系實用課程包括有罐頭製造學、食品脫水學、食品冷凍學、食品原料學、食品添加物、蔬果加工、肉品加工、穀類加工、發酵學等課程。

二、本學科與核心能力之關聯性

核心能力	關連性
1.食品科學相關專業知能	關聯性稍強
2.自我反思與道德實踐能力	關聯性稍弱
3.食品科學結合在地文化關懷與全球意識	關聯性稍弱

三、本學科內容概述：

食品中毒常導致人類生活上非常大的危害，尤其對國家的經濟發展及社會成本的負擔影響甚鉅，故在食品產業上扮演非常重要的角色。本課程即著重於使學生清楚各種食品中毒類型，一般常引起種食品中毒的微生物種類，食品中毒菌的特性、影響因子、棲息地、致病機制、相關食品、疾病及症狀、預防方法及常用檢測法。

四、本學科教學內容大綱：

(Space)

五、本學科學習目標：

使學生清楚各種食品中毒類型，一般常引起種食品中毒的微生物種類，食品中毒菌的特性、影響因子、棲息地、致病機制、相關食品、疾病及症狀、預防方法及常用檢測法。

六、教學進度

日期	主題	教學內容	教學方法
第01週	Indicators of Food Microbial Quality and Safety	Indicators of Food Microbial Quality and Safety	講授。
第02週	Indicators of Food Microbial Quality and Safety	Indicators of Food Microbial Quality and Safety	講授。
第03週	Introduction to Foodborne Pathogens	Introduction to Foodborne Pathogens	講授。

第04週	Introduction to Foodborne Pathogens	Introduction to Foodborne Pathogens	講授。
第05週	Important Facts in Foodborne Diseases	Important Facts in Foodborne Diseases	講授。
第06週	Important Facts in Foodborne Diseases	Important Facts in Foodborne Diseases	講授。
第07週	Foodbrone Intoxications	Foodbrone Intoxications	講授。
第08週	Foodbrone Intoxications	Foodbrone Intoxications	講授。
第09週	Foodborne Infections	Foodborne Infections	講授。
第10週	期中考	期中考	紙筆測驗。
第11週	Foodborne Toxicoinfections	Foodborne Toxicoinfections	講授。
第12週	Foodborne Toxicoinfections	Foodborne Toxicoinfections	講授。
第13週	Opportunistic Pathogens, Parasites	Opportunistic Pathogens, Parasites	講授。
第14週	Opportunistic Pathogens, Parasites	Opportunistic Pathogens, Parasites	講授。
第15週	Mycotoxins	Mycotoxins	講授。
第16週	New and Emerging Foodborne Pathogens	New and Emerging Foodborne Pathogens	講授。
第17週	Food Preservation Methods	Food Preservation Methods	講授。
第18週	期末考	期末考	紙筆測驗。

七、課程要求：
(Space)

八、成績考核

課堂參與討論10%
小考30%
期中考30%
期末考30%

九、參考書目

Fundamental Food Microbiology. (Fourth edition) Bibek Ray & Arun Bhunia, CRC Press 2008.

1. 請尊重智慧財產權觀念及不得非法影印。
2. 請重視性別平等教育之重要性，在各項學生集會場合、輔導及教學過程中，隨時向學生宣導正確的性別平等觀念，並關心班上學生感情及生活事項，隨時予以適當的輔導，建立學生正確的性別平等意識。