

國立金門大學

教學綱要

部別：日間部學士班

114學年度第2學期

列印日期：2026/01/28

科目名稱：全齡福祉與智慧食安法規實務 (All-Age Well-Being and Smart Food Safety Regulations in Practice)

開課班級：學分：授課時數
食品三 3.0 : 3.0

授課教師：賴盈璋

必選修：
選修

1. 教學目標

本課程旨在培養學生理解全齡福祉與智慧食安之關聯，掌握不同年齡層健康需求與政策架構，並熟悉我國及國際食品安全法規。課程結合AIoT與巨量資料等智慧科技，探討其於食安監測、溯源與風險管理之應用。透過案例分析與實務討論，訓練學生具備法規遵循、風險辨識及跨域整合能力，進而能提出促進全民健康與產業永續的智慧食安管理策略。學習成效(核心能力指標) 1. 食品相關可利用生物資源調查及應用基礎。10% 2. 食品專業基礎能力。30% 3. 食品化學、食品加工及食品微生物等產業生產及研發能力。30% 4. 食品分析檢驗及微生物技術檢驗能力。15% 5. 食品專業整合能力。15%

2. 教學綱要

本課程旨在培養學生理解全齡健康與食安政策架構，掌握智慧科技於食品安全監測與管理的應用，熟悉國內外食安法規及實務運作，並具備風險辨識、法規遵循與跨域整合能力，以推動福祉導向之健康與食安永續發展。

3. 教科書

書名：自編講義

1 出版日期：2026年 01月

作者：賴盈璋 出版社：國立金門大學 版本：

無參考書資料。

※請遵守智慧財產權觀念，依著作權法規定，教科書及教材不得非法影印與使用盜版軟體。

5. 教學進度表

週次	日期	內容	備註
1	2026/02/22—2026/02/28	課程導論	
2	2026/03/01—2026/03/07	全齡者常見營養問題與食安風險管理	
3	2026/03/08—2026/03/14	AIoT 感測於全齡營養與食安監測	
4	2026/03/15—2026/03/21	從正向心理看全齡福祉：情緒、食養與全齡生活品質的交會	
5	2026/03/22—2026/03/28	「風險管理 × 智慧科技 × 全齡照護」：從食安實務到ESG永續的策略整合	
6	2026/03/29—2026/04/04	「食品微生物風險與全齡友善加工技術」：從發酵保健到智慧食安的實踐經驗	
7	2026/04/05—2026/04/11	全齡精準營養的應用：概念與現況	
8	2026/04/12—2026/04/18	營養與食安的雙重保障：稻米在全齡健康中的角色	
9	2026/04/19—2026/04/25	從農產加工到全齡福祉：在地農糧資源應用	
10	2026/04/26—2026/05/02	食安國際接軌與台灣產業的挑戰(一)	
11	2026/05/03—2026/05/09	食安國際接軌與台灣產業的挑戰(二)	
12	2026/05/10—2026/05/16	食安國際接軌與台灣產業的挑戰(三)	
13	2026/05/17—2026/05/23	淨零政策下的智慧食安與永續挑戰(一)	
14	2026/05/24—2026/05/30	淨零政策下的智慧食安與永續挑戰(二)	

15	2026/05/31—2026/06/06	跨域科技在臨床營養與食安中的整合應用 (一)	
16	2026/06/07—2026/06/13	跨域科技在臨床營養與食安中的整合應用 (二)	
17	2026/06/14—2026/06/20	彈性補充教學	配合16+2週，調整第16週為期末考 第17~18週為教師彈性補充教學
18	2026/06/21—2026/06/27	彈性補充教學	配合16+2週，調整第16週為期末考 第17~18週為教師彈性補充教學

6. 成績評定及課堂要求

1. 期中書面或期中考 30% (open)。 2. 平常表現 40% 3. 書面、期末分組報告或期末考 30% 。

上課禁止使用手機，使用手機者干擾上課秩序，影響學期成績。

本課程部分講師費用由教育部及金門縣政府補助，並特別邀請校外專業講師前來授課。為配合講師行程，部分課程時間可能調整至例假日至社區進行，敬請修課同學理解並配合出席。 另，第一週為課程之重要說明時段，將針對上課方式、進行規範與相關要求進行說明，請修課同學務必準時到課，以免影響後續課程參與及學習成效。

8. 永續發展目標(SDGs)：SDG3 健康與福祉、SDG4 優質教育

9. 大學社會責任(USR)關聯性：高