

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：2026/01/26

科目名稱：食品衛生與安全 (Food sanitation and safety)

開課班級：食品學分：授課時數：
三2.02.0

授課教師：賴盈璋林偉盛

必選修：必修

1. 教學目標

本課程之主旨在講授食品衛生與安全所涵蓋之各層面，包括由微生物所引起之食物中毒，由黴菌產生的黴菌毒素，來自天然動植物的天然毒素，來自食品添加物或環境污染物的化學物質，此外亦將講授食品安全之評估方法及食品工廠之衛生安全管理等知識。學生核心能力包括：食品相關可利用生物資源調查及應用基礎10%。食品專業基礎能力40%。食品化學、食品加工及食品微生物等產業生產及研發能力20%。食品分析檢驗及微生物技術檢驗能力10%。食品專業整合能力20%。

2. 教學綱要

使學生具備食品衛生與安全之基本必備知識以期能應用於專業領域中。

3. 教科書

書名：最新食品衛生安全

15 出版日期：2024年 01月

作者：顏國欽 出版社：藝軒出版社 版本：第二版

書名：自編講義

16 出版日期：2026年 01月

作者：賴盈璋 出版社：國立金門大學 版本：

書名：自編講義

17 出版日期：2026年 01月

作者：林偉盛 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	授課教師	備註
1	2026/02/22—2026/02/28	課程大綱簡介、現代食品安全的問題	賴盈璋	
2	2026/03/01—2026/03/07	現代食品的安全問題	賴盈璋	
3	2026/03/08—2026/03/14	食品中毒微生物	賴盈璋	
4	2026/03/15—2026/03/21	食品中毒微生物	賴盈璋	
5	2026/03/22—2026/03/28	植物性及動物性食品天然毒素	賴盈璋	
6	2026/03/29—2026/04/04	植物性及動物性食品天然毒素	賴盈璋	
7	2026/04/05—2026/04/11	黴菌毒素	賴盈璋	
8	2026/04/12—2026/04/18	食品中之環境污染物	賴盈璋	
9	2026/04/19—2026/04/25	期中考	賴盈璋	
10	2026/04/26—2026/05/02	食品加工過程中生成的有害物質	林偉盛	
11	2026/05/03—2026/05/09	食品加工過程中生成的有害物質	林偉盛	
12	2026/05/10—2026/05/16	食品安全性評估	林偉盛	
13	2026/05/17—2026/05/23	食品安全性評估	林偉盛	
14	2026/05/24—2026/05/30	食品衛生相關法規	林偉盛	
15	2026/05/31—2026/06/06	國內外食品安全相關資訊	林偉盛	
16	2026/06/07—2026/06/13	期末考	林偉盛	

17	2026/06/14—2026/06/20	食品衛生安全解析	賴盈璋	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	食品衛生安全解析	林偉盛	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

賴盈璋老師及林偉盛老師測驗各佔 40% (close)、上課態度平時成績佔 20%。
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。

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