Course Syllabus

開課學期	109-1	部 別	日間部
開課系科	通識教育中心	學制	大學部 (二技、四技)
課程名稱	中文:安心食代 英文: Food Safety	授課教師	黄瓊華
課程類別	□文化美學 □應用實作 ■跨領域探索 □其他:	授課方式(可複選)	□授課□工作坊□遠距教學 ■實作研習營 □参訪,地點: 其他:
學分數	□0.2(4小時) ■0.4(8小時)		EX: 週三下午 5-8 節,3、4 週次 ■週三下午 5-8 節,3、4 週次
是否列入授課時數	□是		□週五上午 1-4 節 , 週次 □週五下午 5-8 節 , 週次
是否收取材料費	□是,金額	上課時間及節次	□週五全天 1-8 節 , 週次 其它:
聯絡方式 (電子信箱或 手機號碼)	chhuang@ctust.edu.tw		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
上課地點	生物實驗室		
限制系別	請勾選不適合選修此課之系別或科目名稱:醫技系		
人數上限	□15 □20 □25 ■30 (務必勾選		
課程描述	中文		英文
	1 2		7,70
Course	請以 50-100 字簡述(含授課進度)	To analyze	the number of bacteria in beverages
Course	<u> </u>		, -
	請以 50-100 字簡述(含授課進度)	and the aci	the number of bacteria in beverages
Course	請以 50-100 字簡述(含授課進度) 以簡易的方法檢測飲料中的菌數	and the aci	the number of bacteria in beverages d value of fried food.
Course	請以50-100字簡述(含授課進度) 以簡易的方法檢測飲料中的菌數 與油脂安全。	and the aci 1. Bacteria 2. Determi	the number of bacteria in beverages d value of fried food. count in beverages (2 hours) nation of oil acid value (2 hours)
Course	請以50-100字簡述(含授課進度) 以簡易的方法檢測飲料中的菌數 與油脂安全。 1. 飲料中的菌數測定(2 小時) 2. 油脂酸價測定(2 小時)	and the aci 1. Bacteria 2. Determi	e the number of bacteria in beverages d value of fried food. count in beverages (2 hours)
Course	請以50-100字簡述(含授課進度) 以簡易的方法檢測飲料中的菌數 與油脂安全。 1. 飲料中的菌數測定(2 小時)	and the aci 1. Bacteria 2. Determi	the number of bacteria in beverages d value of fried food. count in beverages (2 hours) nation of oil acid value (2 hours)
Course Description	請以50-100字簡述(含授課進度) 以簡易的方法檢測飲料中的菌數 與油脂安全。 1. 飲料中的菌數測定(2 小時) 2. 油脂酸價測定(2 小時) 3. 專題實作(4 小時)	and the aci 1. Bacteria 2. Determi 3. Themati	the number of bacteria in beverages d value of fried food. count in beverages (2 hours) nation of oil acid value (2 hours) c implementation (4 hours)
Course Description 課程目標 Course	請以50-100字簡述(含授課進度) 以簡易的方法檢測飲料中的菌數 與油脂安全。 1. 飲料中的菌數測定(2 小時) 2. 油脂酸價測定(2 小時) 3. 專題實作(4 小時) 中文	and the aci 1. Bacteria 2. Determi 3. Themati 1. Students	e the number of bacteria in beverages d value of fried food. count in beverages (2 hours) nation of oil acid value (2 hours) c implementation (4 hours) 英文 s learn about beverage hygiene and
Course Description	請以50-100字簡述(含授課進度) 以簡易的方法檢測飲料中的菌數 與油脂安全。 1. 飲料中的菌數測定(2 小時) 2. 油脂酸價測定(2 小時) 3. 專題實作(4 小時) 中文 1. 學生了解飲料衛生與微生物的	and the aci 1. Bacteria 2. Determi 3. Themati 1. Students microbiolo	e the number of bacteria in beverages d value of fried food. count in beverages (2 hours) nation of oil acid value (2 hours) c implementation (4 hours)
Course Description 課程目標 Course	請以50-100字簡述(含授課進度) 以簡易的方法檢測飲料中的菌數 與油脂安全。 1. 飲料中的菌數測定(2 小時) 2. 油脂酸價測定(2 小時) 3. 專題實作(4 小時) 中文 1. 學生了解飲料衛生與微生物的 檢測方法。	and the aci 1. Bacteria 2. Determi 3. Themati 1. Students microbiolo 2. Students	e the number of bacteria in beverages d value of fried food. count in beverages (2 hours) nation of oil acid value (2 hours) c implementation (4 hours) 英文 s learn about beverage hygiene and ogical testing methods. s understand how to measure lipid
Course Description 課程目標 Course	請以50-100字簡述(含授課進度) 以簡易的方法檢測飲料中的菌數 與油脂安全。 1. 飲料中的菌數測定(2 小時) 2. 油脂酸價測定(2 小時) 3. 專題實作(4 小時) 中文 1. 學生了解飲料衛生與微生物的檢測方法。 2. 學生了解脂質過氧化與酸價的檢測方法。	and the aci 1. Bacteria 2. Determi 3. Themati 1. Students microbiolo 2. Students peroxidation	e the number of bacteria in beverages d value of fried food. count in beverages (2 hours) nation of oil acid value (2 hours) c implementation (4 hours) 英文 s learn about beverage hygiene and ogical testing methods. s understand how to measure lipid on and acid value.
Course Description 課程目標 Course	請以50-100字簡述(含授課進度) 以簡易的方法檢測飲料中的菌數 與油脂安全。 1. 飲料中的菌數測定(2 小時) 2. 油脂酸價測定(2 小時) 3. 專題實作(4 小時) 中文 1. 學生了解飲料衛生與微生物的 檢測方法。 2. 學生了解脂質過氧化與酸價的	and the aci 1. Bacteria 2. Determi 3. Themati 1. Students microbiolo 2. Students peroxidation	e the number of bacteria in beverages d value of fried food. count in beverages (2 hours) nation of oil acid value (2 hours) c implementation (4 hours) 英文 s learn about beverage hygiene and ogical testing methods. s understand how to measure lipid on and acid value. s have knowledge of food hygiene
Course Description 課程目標 Course	請以50-100字簡述(含授課進度) 以簡易的方法檢測飲料中的菌數 與油脂安全。 1. 飲料中的菌數測定(2 小時) 2. 油脂酸價測定(2 小時) 3. 專題實作(4 小時) 中文 1. 學生了解飲料衛生與微生物的檢測方法。 2. 學生了解脂質過氧化與酸價的檢測方法。 3. 學生具有食品的衛生與安全的	and the aci 1. Bacteria 2. Determi 3. Themati 1. Students microbiolo 2. Students peroxidatio 3. Students	e the number of bacteria in beverages d value of fried food. count in beverages (2 hours) nation of oil acid value (2 hours) c implementation (4 hours) 英文 s learn about beverage hygiene and ogical testing methods. s understand how to measure lipid on and acid value. s have knowledge of food hygiene
Course Description 課程目標 Course Objectives	請以50-100字簡述(含授課進度) 以簡易的方法檢測飲料中的菌數 與油脂安全。 1. 飲料中的菌數測定(2 小時) 2. 油脂酸價測定(2 小時) 3. 專題實作(4 小時) 中文 1. 學生了解飲料衛生與微生物的檢測方法。 2. 學生了解脂質過氧化與酸價的檢測方法。 3. 學生具有食品的衛生與安全的知識。	and the aci 1. Bacteria 2. Determi 3. Themati 1. Students microbiolo 2. Students peroxidatio 3. Students and safety.	the number of bacteria in beverages d value of fried food. count in beverages (2 hours) nation of oil acid value (2 hours) c implementation (4 hours) 英文 s learn about beverage hygiene and ogical testing methods. s understand how to measure lipid on and acid value. s have knowledge of food hygiene
Course Description 課程目標 Course Objectives	請以 50-100 字簡述(含授課進度) 以簡易的方法檢測飲料中的菌數 與油脂安全。 1. 飲料中的菌數測定(2 小時) 2. 油脂酸價測定(2 小時) 3. 專題實作(4 小時) 中文 1. 學生了解飲料衛生與微生物的 檢測方法。 2. 學生了解脂質過氧化與酸價的 檢測方法。 3. 學生具有食品的衛生與安全的 知識。	and the aci 1. Bacteria 2. Determi 3. Themati 1. Students microbiolo 2. Students peroxidatio 3. Students and safety. To teach p	e the number of bacteria in beverages d value of fried food. count in beverages (2 hours) nation of oil acid value (2 hours) c implementation (4 hours) 英文 s learn about beverage hygiene and ogical testing methods. s understand how to measure lipid on and acid value. s have knowledge of food hygiene
Course Description 課程目標 Course Objectives 教學方式 Teaching	請以50-100字簡述(含授課進度)以簡易的方法檢測飲料中的菌數與油脂安全。 1. 飲料中的菌數測定(2小時) 2. 油脂酸價測定(2小時) 3. 專題實作(4小時) 中文 1. 學生了解飲料衛生與微生物的檢測方法。 2. 學生了解脂質過氧化與酸價的檢測方法。 3. 學生具有食品的衛生與安全的知識。 中文 請以100-200字簡述(如有校外實作	and the aci 1. Bacteria 2. Determi 3. Themati 1. Students microbiolo 2. Students peroxidatio 3. Students and safety. To teach p	e the number of bacteria in beverages d value of fried food. count in beverages (2 hours) nation of oil acid value (2 hours) c implementation (4 hours) 英文 s learn about beverage hygiene and ogical testing methods. s understand how to measure lipid on and acid value. s have knowledge of food hygiene 英文 rofessional knowledge and skills in a
Course Description 課程目標 Course Objectives 教學方式 Teaching	請以 50-100 字簡述(含授課進度)以簡易的方法檢測飲料中的菌數與油脂安全。 1. 飲料中的菌數測定(2 小時) 2. 油脂酸價測定(2 小時) 3. 專題實作(4 小時) 中文 1. 學生了解飲料衛生與微生物的檢測方法。 2. 學生了解脂質過氧化與酸價的檢測方法。 3. 學生具有食品的衛生與安全的知識。 中文 請以 100-200 字簡述(如有校外實作參訪,請列預計場域與活動)	and the aci 1. Bacteria 2. Determi 3. Themati 1. Students microbiolo 2. Students peroxidatio 3. Students and safety. To teach p variety of t	e the number of bacteria in beverages d value of fried food. count in beverages (2 hours) nation of oil acid value (2 hours) c implementation (4 hours) 英文 s learn about beverage hygiene and ogical testing methods. s understand how to measure lipid on and acid value. s have knowledge of food hygiene 英文 rofessional knowledge and skills in a fields. The implementation of health

測與油脂酸價分析。 教科書(書名、作者、出版社、備註) Textbook (Title, Author, Publisher, Remarks) 書名 作者 出版社 備註 Title Author Publisher Remarks 自編講義 黃瓊華 參考書目(書名、作者、出版社、期刊、備註) Reference Materials (Title, Author, Publisher/Journal, Remarks) 出版社/期刊 書名 作者 備註 Publisher/ Title Author Remarks Journal 課程所需經費 經費項目 單位 單價(元) 數量 總價 (元) 說明 菌數檢測套組 組 3000 1 3000 課程執行所需耗材,請於 計畫書中詳細說明相關規 耗材 劃,並於經費申請表中列 耗材 出經費項目、明細及用途 耗材 說明。 合計

課程預計進行方式、地點或內容 (請提供 2-4 張照片,以利招生宣傳用)



菌數檢測



菌數檢測



油脂酸價檢測