

食品安全共學群成果

食品安全共學群設置「食品安全學程」及「校園預防醫學學程」。食品安全學程成立目標在於落實食安教育至大學教育之中，食安的解決不僅是依靠食安人才的培育，仰賴他人或政府為我們把關，更是該讓人人都有能力自己把關。實踐食安教育乃是全國民皆該擁有之基礎素養，推動食安知識至各不同領域與階層就是我們該做到的，而推動食安教育就是在推動環境跟生態的永續發展。校園預防醫學學程以照護青年學子之身心健康為目標，讓非醫學相關科系的大學生，了解艱澀的醫學知識，進而應用到日常生活照護，聚焦在解決大學生生活切身相關醫療問題，3C 時代下如何護眼、常見腸胃疾病、心理諮商及急救等。另外，因應全球持續延燒的新冠肺炎，也將安排專家學者談防疫、預防及快篩等主題，讓學生建立更全面的防疫醫學觀念。又如從每天正確的飲食攝取，落實預防醫學。

（一）食品安全成果展示影片

<https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1gG13bSSFLhFCPf3SjQS46lMAXSPVlKYa>



（二）新聞報導：食在安心不是夢 「食品安全」共學群育才紮根

食在安心不是夢「食品安全」共學群育才紮根



【教發中心 / 毒藥物暨生醫快篩科技研究中心 / 化學系提供】三聚氰胺毒奶粉、塑化劑、餿水油，及至去年的芬普尼雞蛋，近年來臺灣食安風波層出不窮，食品安全目前已為重要民生議題之一，中山大學開設「食品安全」共學群，培養食品安全人才，期待從教育著手、向下紮根。

「食品安全」共學群由化學系教授謝建台領軍，結合三大院校六系所探討解決食安議題，包括化學系、生科系、海資系、醫科所、環工所、高科大、高醫大。「食品安全」共學群於107學年度開設15學分的「食品安全整合學程」，讓學生以不同角度切入食安問題，不僅是化學分析快篩或食品組成及添加物，更以生物角度探討營養組成架構，乃至大環境影響，藉此奠定修習學生的深厚知識。

學程教學不單著重課程講授，更重視學生的思考及實際操作，學程與中山大學「毒藥物暨生醫快篩科技研究中心」合作，除了上課聽講，還能實際學習快篩技術，並安排學生至校外工廠參訪，藉由實際觀察生產過程，了解食品製造源頭的狀況。且為了讓食安學程不僅侷限在操作面，學程也邀請衛福部、SGS、國際法規公司與學生交流，

讓學生能以更遑觀、全面性地理解食品安全。

除了修習學程的學生，食安共學群更希望能面向全校，甚至校外推廣食安知識，因此共學群規劃於9至12月每月舉辦系列活動，包含「西子灣地區的登革熱、恙蟲病及跳蚤的辨別與防治」、「食品安全以及有機與一般蔬果的分辨」、「生活環境中的毒藥物」、「中毒與基礎救命術」，歡迎師生共同參與。

「食品安全」共學群課程簡介<http://colearning.nsysu.edu.tw/course-planning/14>

(三) 食品安全學程課程

	開課單位	課 程 名 稱	學分數	備註
核心課程	化學系	食品安全分析概論	2	
	人文暨科學跨領域學士學程	食品營養安全與健康	2	
	人文暨科學跨領域學士學程	食品科學概論	2	
	核心課程學分數：6 學分			
選修	化學系	質譜分析與食品安全	2	
	化學系	農藥及毒物分析	2	
	人文暨科學跨領域學士學程	海洋食品加工	2	
	人文暨科學跨領域學士學程	風險評估	2	
	人文暨科學跨領域學士學程	水產食品安全及法規概論	2	
	海洋生物科技暨資源系	食品微生物學	2	
	人文暨科學跨領域學士學程	國際標準認證與法規	2	
	醫學科技研究所	毒理學	3	
	海洋生物科技暨資源系	天然物化學概論	3	
	人文暨科學跨領域學士學程	食品與營養	2	
	人文暨科學跨領域學士學程	食品衛生與安全	2	
	人文暨科學跨領域學士學程	海洋食品科學概論	2	
	總學分數：至少 15 學分			

(四) 校園預防醫學學程課程

	開課單位	課 程 名 稱	學分數	備註
核心課程	人文暨科技跨領域學士學位學程	人體構造代謝與免疫	3	
	人文暨科技跨領域學士學位學程	身心健康醫學講座	2	
	人文暨科技跨領域學士學位學程	營養與藥物安全講座	2	
	核心課程〈專業模組課程〉學分數：7 學分			
選修	醫學科技研究所	毒理學	3	
	化學系	食安、微生物、與消化道疾病	3	
	化學系	PM2.5 氣膠生醫科學	3	
	海洋生物科技暨資源系	生藥學	3	
	海洋生物科技暨資源系	海洋中藥概論	2	
	生物科學系	發育與新陳代謝性疾病	3	
	化學系	生化、物理、與影像醫學檢驗	3	
總學分數：至少 15 學分				