

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，尤其以近年來食安問題層出不窮，食的安全、製造的過程、安全管理等相關專業技術在近年來已逐漸成為顯學。台灣不論在政府部門或是企業界對食安及相關人才的需求有增無減。為推動並培育培力永續食安背景人才，本學群的兩個重點課程：食安學程除了基本的概念知識教授外，也邀請到多位來自業界的講師，以有趣互動體驗的教學方式，來提升學生學習興趣。此外，也安排學生實地走訪許多知名食品工廠參訪，更能了解現實實際運作狀況；校園預防醫學學程為一創新課程，總計邀請了近五十位來自醫界、藥界及檢驗界的專家授課，課程內容相當多元豐富。

2022 年開設的課程及修課學生人數

2022 上半年學成開設課程		
開課名稱	修課人數	
食品微生物學	46 人	食品全安學程
毒理學	48 人	校園預防學程

2022 下半年學成開設課程		
開課名稱	修課人數	
食品科學概論	50 人	食品全安學程
營養與藥物安全講座	38 人	食品全安學程
食品營養安全與健康講座	115 人	食品全安學程
人體構造代謝與免疫	115 人	校園預防學程
身心健康醫學講座	115 人	校園預防學程

(三) 食品安全學程課程

食品安全學程新課程規劃表

	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

校園預防醫學學程新課程規劃表

	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				