|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **新時代農學院-無添加手作食品-食安衛生實用入門A、B班 課程表**  上課日期：9/25（A班）、10/2（B班）  上課時間：9:00~17:00 | | |
| **課程主題** | **課程內容簡介** | **課程細項內容簡介** |
| **1.操作時的食品衛生觀念建立（一）** | 1-1.手部清潔方法，包括有戴手套和需要手感(沒戴手套的)等 | * 重點: 手部清潔保持方法與工作人員之衛生裝備說明 * [示範與分組代表比賽] 洗潔精洗手正確步驟 * [示範與分組代表比賽] 酒精消毒正確步驟 |
| 1-2.機具器皿的消毒方法，也包括清潔判斷與衛生採用方法 | * 重點: 烹煮器具、盛裝容器、操作檯面、抹布之清潔與消毒 * [示範] 烹煮器具、盛裝容器、操作檯面、抹布之清潔與消毒 * [示範與分組代表比賽] 玻璃容器之清洗 |
| * [分組創作比賽] 製程流程與潔淨管制點分析 * 特別加強重點: 製程『易汙染危險區』與『不能汙染區』觀念建立 | | |
| **1.操作時的食品衛生觀念建立（二）** | 1-3.食材保鮮方法，包括儲存與加工時的注意事項 | * 重點: 食材原料之錯誤包裝與錯誤的取用方式造成的人因-微生物汙染 * 重點: 各式食材之保鮮環境與方法 * [示範] 蔬果、肉品保鮮方法 |
| 1-4. 常見手做食品之食品中毒與品質劣變的食安問題 | * 重點: 人為操作汙染–金黃色葡萄球菌與食物中毒 * 重點: 各式(無添加)食品常見之食品中毒問題 * 重點: 烹調過程發生的食安問題 * 重點: 包裝出現的食安問題 |
| **2.手做食品之品質劣變防止方法** | 2-1.冷凍鮮食的品質劣變防止方法與有效期限的決定 | * 重點: 冷凍鮮食的品質劣變原理與控制 * 重點: 冷鏈概念與溫度控制 * [示範] 簡易二次冷媒的製作 |
| 2-2.低酸性食品的品質劣變防止方法與有效期限的決定 | * 重點: 低酸食品的種類說明 * 重點: 低酸食品的微生物造成之品質劣變與控制(包括溫度) |
| 2-3.酸性及酸化食品的品質劣變防止方法與有效期限的決定 | * 重點: 酸性及酸化食品的種類說明 * 重點: 酸性食品的微生物造成之品質劣變與控制(包括溫度) |
| **課程主題** | **課程內容簡介** | **課程細項內容簡介** |
| **2.手做食品之品質劣變防止方法** | 2-4.欄柵金三角與減鹽、減糖、減酸的可行性與方法探討 | * 重點: 可供簡易運用之欄柵原理與技術 * 重點: 鹽糖酸油香辛料等的抑菌科學研究 * [分組創作比賽] 活用食材與方法來保鮮 |
| 2-5.常見脫氧劑、乾燥劑等與真空包裝的應用重點 | * 重點: 正確使用方式與潛在風險分析 |
| **3.手做食品包裝器材的安心選擇** | 3-1.玻璃容器的選擇、殺菌與使用 | * 重點: 食品級玻璃容器要求、正確使用與殺菌方法 * [示範與分組代表比賽] 熱充填 |
| 3-2.金屬容器的選擇、殺菌與使用 | * 重點: 食品級金屬鍋具器具要求、正確使用與殺菌方法 |
| 3-3.塑膠容器的選擇、殺菌與使用 | * 重點: 食品級塑膠容器要求、正確使用與消毒方法 |
| 3-4.紙類容器的選擇、殺菌與使用 | * 重點: 食品級紙類容器要求、正確使用與消毒方法 |
| 3-5.積層塑膠袋的選擇、殺菌與使用 | * 重點: 食品級塑膠袋要求、正確使用與消毒方法 * [示範與分組代表比賽] 熱封口 |
| **4.手做包裝食品之食品標示** | 手做包裝食品之食品標示 | * 重點: 法定需標示及可以標示的內容 |
| **5.開放針對型食品討論與學習回饋** | | |