

# 南台科技大學 103 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	餐旅衛生與安全管理(與夜四技餐旅一丙合開)T0209
課程編碼	MOP00301
系所代碼	0M
開課班級	專四技餐旅一甲
開課教師	莊立勳
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	
必選修	必修
課程概述	食品衛生與安全在餐飲業中扮演重要的角色，消費者希望有安全又美味的食物。本課程建立五個基本知能：(1)食因性疾病的類型;(2)時間/溫度與食因性疾病的關係;(3) 從業人員個人衛生與食品安全的關係;(4) 預防食品污染的方法;(5) 正確清洗與消毒設備的流程。
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.說明食品衛生與安全的管理。</li> <li>2.介紹食品安全的危害。</li> <li>3.介紹影響食物中毒的因素。</li> <li>4.介紹 HACCP 系統。</li> <li>5.介紹環境衛生與維護</li> </ol>
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.食品安全與衛生管理</li> <li>2.食品安全危害</li> <li>3.造成食品中毒之因素</li> <li>4.食品流程</li> <li>5.危害分析重要管制點系統：確保食品安全的作業程序</li> <li>6.設施、設備與器具</li> <li>7.清潔與消毒作業</li> <li>8.環境衛生與維護</li> <li>9.意外防範與危機處理</li> <li>10.食品安全法規</li> </ol>
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Food safety and sanitation management</li> <li>2.Hazards to food safety</li> <li>3.Factors that affect foodborne illness</li> <li>4.Following the food product flow</li> <li>5.The Hazard Analysis Critical Control Point(HACCP) System</li> <li>6.Facilities, Equipment, and Utensils</li> <li>7.Cleaning and sanitizing operations</li> </ol>

	8.Environmental sanitation and maintenance 9.Accident prevention and crisis management 10.Food safety regulations
教學方式	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	
先修科目	基本餐飲能力與食品知能
教學資源	
注意事項	
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	