

南臺科技大學 104 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	餐旅衛生與安全管理
課程編碼	M0D00802
系所代碼	0M
開課班級	四技餐旅一乙
開課教師	蘇家愷
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	五 1 2 教室 T0505
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"> 1.說明食品衛生與安全的管理。 2.介紹食品安全的危害。 3.介紹影響食物中毒的因素。 4.介紹 HACCP 系統。 5.介紹環境衛生與維護
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1.食品安全與衛生管理 2.食品安全危害 3.造成食品中毒之因素 4.食品流程 5.危害分析重要管制點系統：確保食品安全的作業程序 6.設施、設備與器具 7.清潔與消毒作業 8.環境衛生與維護 9.意外防範與危機處理 10.食品安全法規
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1.Food safety and sanitation management 2.Hazards to food safety 3.Factors that affect foodborne illness 4.Following the food product flow 5.The Hazard Analysis Critical Control Point(HACCP) System 6.Facilities, Equipment, and Utensils 7.Cleaning and sanitizing operations 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	<p>餐飲食品安全與衛生 李義川 華立出版社 2014 978-957-784-545-0</p>
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	