

# 南臺科技大學 104 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	餐旅衛生與安全管理
課程編碼	MON0AH01
系所代碼	0M
開課班級	夜二技餐旅三甲
開課教師	蘇家愷
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	二 12 13 14 教室 T0307
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	
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> <li>8. Environmental sanitation and maintenance</li> <li>9. Accident prevention and crisis management</li> <li>10. Food safety regulations</li> </ol>
教學方式	

評量方法	
指定用書	餐飲食品安全與衛生
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	