

# 南臺科技大學 105 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	餐旅業環境永續經營
課程編碼	M0D07901
系所代碼	0M
開課班級	四技餐旅三乙
開課教師	沈韶儀
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	二 8 9 教室 T0402
必選修	選修
課程概述	介紹餐旅業相關之環保法規，及廢棄物之分類、收集、清運及回收再利用等。
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 瞭解餐旅業經營之相關環保規定。</li> <li>2. 瞭解餐旅業廢棄物之垃圾分類、收集及清運之實務管理。</li> <li>3. 廚餘回收再利用之方式。</li> <li>4. 巨大垃圾之回收再利用方式</li> <li>5. 建立零廢棄、全回收之環保餐飲業永續經營模式。</li> </ol>
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐飲業經營之相關環保法規。</li> <li>2. 餐飲業之垃圾分類。</li> <li>3. 廚餘之分類、收集與清運。</li> <li>4. 廚餘之回收再利用 a. 飼料化—養豬、養雞。</li> <li>5. 廚餘之回收再利用 b. 堆肥化—製作有機肥。</li> <li>6. 廚餘之回收再利用 c. 能源化—生產沼氣及生質油。</li> <li>7. 廚餘之回收再利用 d. 廢食用油(回鍋油)製作肥皂。</li> <li>8. 巨大垃圾(如廢傢俱等)之回收再利用。</li> </ol>
英文大綱	<p>This course is designed to provide the students with prospect of managing an environmental friendly hospitality business. Therefore, the environmental laws and regulations that related to the hospitality industry, e.g. Water Pollution Prevention Act, Air Pollution Control Act, Waste Disposal Act, Resource Recycling Act, etc. is introduced. The classification, collection and disposal of wastes generated by hospitality industry are included, emphasizing the measures of recovery, reuse and recycle of kitchen wastes. The course also introduced the organic farming and organic products.</p>
教學方式	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	
先修科目	
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	