

南臺科技大學 106 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	M0D00802
課程中文名稱	餐旅衛生與安全管理
課程英文名稱	Sanitation and safety in hospitality industry
學分數	2.0
必選修	必修
開課班級	四技餐旅一乙
任課教師	蘇家愷
上課教室(時間)	週二第 3 節(W0403) 週二第 4 節(W0403)
課程時數	2
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	
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。
先修科目或預備能力	基本餐飲能力與食品知能
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標</p> <p>-----</p> <p>1.能瞭解預防食品中毒的食品衛生與安全操作流程，Be able to recognize how food safety and sanitation practice prevent foodborne illness, 9 基礎餐旅知識</p> <p>2.能分辨食品危害的主要類型，Be able to identify the main categories of foodborne hazards, 10 基礎餐旅技能</p> <p>3.能應用 HACCP 系統並預防食品危害發生，Be able to apply the HACCP system to analyze and protect food items from contamination, 4 主動解決問題</p> <p>4.能瞭解相關法律，Be able to recognize the role of government in regulating and monitoring food safety, 9 基礎餐旅知識</p>
中文課程大綱	<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

	<p>7.清潔與消毒作業</p> <p>8.環境衛生與維護</p> <p>9.意外防範與危機處理</p> <p>10.食品安全法規</p>
英/日文課程大綱	<p>1.Food safety and sanitation management</p> <p>2.Hazards to food safety</p> <p>3.Factors that affect foodborne illness</p> <p>4.Following the food product flow</p> <p>5.The Hazard Analysis Critical Control Point(HACCP) System</p> <p>6.Facilities, Equipment, and Utensils</p> <p>7.Cleaning and sanitizing operations</p> <p>8.Environmental sanitation and maintenance</p> <p>9.Accident prevention and crisis management</p> <p>10.Food safety regulations</p>
課程進度表	<p>週次 章節 內容</p> <p>1 Ch 01 Food safety and sanitation management</p> <p>2 Ch 02 Hazards to food safety</p> <p>3 Ch 02 Hazards to food safety</p> <p>4 Ch 02 Hazards to food safety</p> <p>5 Ch 03 Factors that affect foodborne illness</p> <p>6 Ch 04 Following the food product flow</p> <p>7 Ch 04 Following the food product flow</p> <p>8 Ch 05 The hazard analysis critical control point(HACCP) system</p> <p>9 期中考週</p> <p>10 Ch 06 Facilities, equipment, and utensils</p> <p>11 Ch 07 Cleaning and sanitizing operations</p> <p>12 Ch 08 Environmental sanitation and maintenance</p> <p>13 Ch 08 Environmental sanitation and maintenance</p> <p>14 Ch 09 Accident prevention and crisis management</p> <p>15 Ch 10 Education and training 繳交報告</p> <p>16 Ch 11 Food safety regulations</p> <p>17 Ch 11 Review</p> <p>18 期末考週：期末考試</p>
教學方式與評量方法	<p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <p>-----</p> <p>能瞭解預防食品中毒的食品衛生與安全操作流程，課堂講授，筆試</p> <p>能分辨食品危害的主要類型，課堂講授，作業筆試</p> <p>能應用 HACCP 系統並預防食品危害發生，課堂講授，作業</p> <p>能瞭解相關法律，課堂講授，筆試</p>

指定用書	書名：食品安全與衛生管理 作者：David McSwane, Nancy R. Rue, Richard Linton 書局：品度 年份：2005 ISBN：957-8248-60-1 版本：
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	