

## 南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	MON0AH03
課程中文名稱	餐旅衛生與安全管理(與專四技餐旅一甲合開)
課程英文名稱	Sanitation and safety in hospitality industry
學分數	3.0
必選修	必修
開課班級	夜四技餐旅一丙
任課教師	莊立勳
上課教室(時間)	週三第 12 節(W0403) 週三第 13 節(W0403) 週三第 14 節(W0403)
課程時數	3
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"> <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> </ol>

	<p>5.危害分析重要管制點系統：確保食品安全的作業程序</p> <p>6.設施、設備與器具</p> <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>01-第一章 導論餐飲業特性</p> <p>02-第二章 餐飲食品特質</p> <p>03-第三章 餐飲衛生安全-健康篇</p> <p>04-第四章 餐飲衛生安全-危害篇</p> <p>05-第五章 食品食物中毒實例探討-微生物篇</p> <p>06-第五章 食品食物中毒實例探討-化學有毒物資篇</p> <p>07-第六章 食品衛生管理法</p> <p>08-第七章 餐飲衛生管理概述</p> <p>09-期中考</p> <p>10-第八章 廚房衛生管理-硬體篇</p> <p>11-第九章 廚房衛生管理-設備篇</p> <p>12-第十章 設備清潔消毒</p> <p>13-第十一章 GHP 衛生標準操作程序</p> <p>14-第十二章 餐飲製程與品質管制</p> <p>15-第十三章 供餐作業管制實務</p> <p>16-第十四章 餐飲衛生稽查實務</p> <p>17-第十五章 餐飲 HACCP 介紹</p> <p>18-期末考</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，作業書面報</p>

	<p>告筆試</p> <p>能分辨食品危害的主要類型 ， 課堂講授 ， 作業書面報告筆試</p> <p>能應用 HACCP 系統並預防食品危害發生 ， 課堂講授 ， 作業書面報告筆試</p> <p>能瞭解相關法律 ， 課堂講授 ， 作業書面報告筆試</p>
指定用書	<p>書名：</p> <p>作者：</p> <p>書局：</p> <p>年份：</p> <p>ISBN：</p> <p>版本：</p>
參考書籍	<p>新編餐飲衛生與安全</p> <p>作者 (Author) 吳蕙君</p> <p>書局 (Publisher) 華格那</p>
教學軟體	自編講義
課程規範	