

# 南臺科技大學 107 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	MON0AH01
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	3.0
必選修	必修
開課班級	夜二技餐旅三甲 夜四技餐旅一甲
任課教師	廖魁隆
上課教室(時間)	週五第 12 節(T0309) 週五第 13 節(T0309) 週五第 14 節(T0309)
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	
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，--，--</p> <p>能分辨食品危害的主要類型，--，--</p> <p>能應用 HACCP 系統並預防食品危害發生，--，--</p> <p>能瞭解相關法律，--，--</p>
指定用書	
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	