

南臺科技大學 108 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	葉佳聖
上課教室(時間)	週四第 3 節(W0402) 週四第 4 節(W0402)
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	<p>1.食品安全與衛生管理</p> <p>2.食品安全危害</p> <p>3.造成食品中毒之因素</p> <p>4.食品流程</p> <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>

	7.清潔與消毒作業 8.環境衛生與維護 9.意外防範與危機處理 10.食品安全法規
英/日文課程大綱	1.Food safety and sanitation management 2.Hazards to food safety 3.Factors that affect foodborne illness 4.Following the food product flow 5.The Hazard Analysis Critical Control Point(HACCP) System 6.Facilities, Equipment, and Utensils 7.Cleaning and sanitizing operations 8.Environmental sanitation and maintenance 9.Accident prevention and crisis management 10.Food safety regulations
課程進度表	第 1 章 餐飲衛生安全概論 第一節 餐飲業的特質、變革與趨勢 1-5 第二節 餐飲衛生安全的目標、現況及落實 1-10 第 2 章 基礎微生物的認知 第一節 危害餐飲衛生安全的因素 2-5 第二節 微生物的分類 2-6 第三節 細菌 2-6 第四節 真菌 2-15 第五節 病毒 2-20 第六節 寄生蟲 2-22 第 3 章 食品中毒及其預防方法 第一節 食品中毒定義及分類 3-5 第二節 台灣地區發生食品中毒概況 3-18 第三節 常見細菌性食品中毒病原菌及原因食品 3-23 第四節 食品中毒處理程序 3-27 第五節 預防食品中毒之方法 3-29 第 4 章 廚房衛生設計與管理 第一節 建築與設施 4-5 第二節 設備與器具 4-24 第三節 用水與其他 4-34 第 5 章 採購驗收、倉儲與前製備 第一節 採購與驗收 5-5 第二節 倉儲管理 5-15 第三節 食材前製備 5-20 第 6 章 餐點製備、儲存及販售之衛生安全

	<p>第一節 餐點製備原理 6-5</p> <p>第二節 餐點製備－前處理 6-7</p> <p>第三節 餐點製備－烹調 6-19</p> <p>第四節 餐點製備－後儲存 6-29</p> <p>第五節 餐點販售 6-36</p> <p>第 7 章 設備與餐具清洗管理</p> <p>第一節 清洗作業流程規劃 7-5</p> <p>第二節 設備清洗管理 7-6</p> <p>第三節 餐具清洗程序 7-8</p> <p>第四節 清潔劑與消毒劑 7-12</p> <p>第五節 餐具清洗簡易檢查方法 7-18</p> <p>第 8 章 從業人員的衛生與安全管理</p> <p>第一節 健康管理 8-5</p> <p>第二節 廚師的良好作業規範 8-6</p> <p>第三節 服務人員的良好作業規範 8-12</p> <p>第四節 衛生教育訓練 8-14</p> <p>第 9 章 廢棄物處理與病媒管制</p> <p>第一節 廢棄物處理 9-5</p> <p>第二節 病媒管制 9-10</p> <p>第三節 餐飲業廢棄物處理與病媒管制重點 9-17</p> <p>第 10 章 餐飲衛生規範與相關法規</p> <p>第一節 食品衛生管理法及其相關法規 10-6</p> <p>第二節 食品 GMP 10-16</p> <p>第三節 優良農產品認證 10-19</p> <p>第 11 章 餐飲業 HACCP 制度</p> <p>第一節 HACCP 系統的定義與緣由 11-5</p> <p>第二節 HACCP 系統的實施步驟 11-7</p> <p>第三節 實施 HACCP 應有之認知及成功之因素 11-14</p> <p>第四節 HACCP 計畫書 11-14</p> <p>第五節 HACCP 制度與傳統衛生管理 11-15</p> <p>第六節 國際組織與國內推動 HACCP 制度之近況 11-16</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，課堂講授啟發思考，書面報告筆試</p> <p>能分辨食品危害的主要類型，啟發思考課堂講授，筆試</p> <p>能應用 HACCP 系統並預防食品危害發生，課堂講授啟發思考，筆試</p> <p>能瞭解相關法律，課堂講授，筆試</p>
指定用書	書名：新編餐飲衛生與安全(五版)

	作者：陳德昇、邱致穎、林信宏、吳許得、鄭信男、夏先瑜、彭庭芸、游銅錫、葉佳聖、莊立勳、紀學斌、林苑暉 書局：華格那出版有限公司 年份：2016 ISBN：978-986-362-230-7 版本：五
參考書籍	
教學軟體	word, ppt,
課程規範	不可遲到 不可玩手機