

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	<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>第 1 章 餐飲衛生安全概論</p> <p> 第一節 餐飲業的特質、變革與趨勢 1-5</p> <p> 第二節 餐飲衛生安全的目標、現況及落實 1-10</p> <p>第 2 章 基礎微生物的認知</p> <p> 第一節 危害餐飲衛生安全的因素 2-5</p> <p> 第二節 微生物的分類 2-6</p> <p> 第三節 細菌 2-6</p> <p> 第四節 真菌 2-15</p> <p> 第五節 病毒 2-20</p> <p> 第六節 寄生蟲 2-22</p> <p>第 3 章 食品中毒及其預防方法</p> <p> 第一節 食品中毒定義及分類 3-5</p> <p> 第二節 台灣地區發生食品中毒概況 3-18</p> <p> 第三節 常見細菌性食品中毒病原菌及原因食品 3-23</p> <p> 第四節 食品中毒處理程序 3-27</p> <p> 第五節 預防食品中毒之方法 3-29</p> <p>第 4 章 廚房衛生設計與管理</p> <p> 第一節 建築與設施 4-5</p> <p> 第二節 設備與器具 4-24</p> <p> 第三節 用水與其他 4-34</p> <p>第 5 章 採購驗收、倉儲與前製備</p> <p> 第一節 採購與驗收 5-5</p> <p> 第二節 倉儲管理 5-15</p> <p> 第三節 食材前製備 5-20</p> <p>第 6 章 餐點製備、儲存及販售之衛生安全</p>

	<p>第一節 餐點製備原理 6-5</p> <p>第二節 餐點製備一前處理 6-7</p> <p>第三節 餐點製備一烹調 6-19</p> <p>第四節 餐點製備一後儲存 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 GMP10-16</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