

# 南臺科技大學 108 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	M0D07902
課程中文名稱	餐旅業環境永續經營
課程英文名稱	Hospitality Environmental Management
學分數	2.0
必選修	選修
開課班級	四技餐旅三乙
任課教師	沈韶儀
上課教室(時間)	週二第 6 節(T0304) 週二第 7 節(T0304)
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	介紹餐旅業相關之環保法規，及廢棄物之分類、收集、清運及回收再利用等。
先修科目或預備能力	
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>1.能說明環境變遷及與餐旅業經營之相關環保知識。 , discribe the change of environment and environmental knowledge that related to the hospitality management , 9 基礎餐旅知識</p> <p>2.能辨別優良食材及安全食品包裝材料。 , Distinguish the safety and quality of food and food package material , 9 基礎餐旅知識</p> <p>3.能執行資源再利用方式。 , practive wastes reuse , 10 基礎餐旅技能</p> <p>4.瞭解對環境友善之餐飲業經營之道。 , Tell the way of environment-friendly management for hospitality , 6 發揮同理心</p> <p>5.具備開發創意料理能力 , Develop innovate cuisine , 16 技術研發創新</p> <p>6.能撰寫完整執行文案及使用口頭報告。 , Compose the plan and show by oral present , 3 文字口語表達</p>
中文課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐飲業經營之相關環保法規。</li> <li>2. 餐飲業之垃圾分類。</li> <li>3. 廚餘之分類、收集與清運。</li> <li>4. 廚餘之回收再利用 a. 飼料化—養豬、養雞。</li> <li>5. 廚餘之回收再利用 b. 堆肥化—製作有機肥。</li> <li>6. 廚餘之回收再利用 c. 能源化—生產沼氣及生質油。</li> </ol>

	<p>7. 廚餘之回收再利用 d. 廢食用油(回鍋油)製作肥皂。</p> <p>8. 巨大垃圾(如廢傢俱等)之回收再利用。</p>
英/日文課程大綱	<p>This course is designed to provide the students with prospect of managing an environmental friendly hospitality business. Therefore, the environmental laws and regulations that related to the hospitality industry, e.g. Water Pollution Prevention Act, Air Pollution Control Act, Waste Disposal Act, Resource Recycling Act, etc. is introduced. The classification, collection and disposal of wastes generated by hospitality industry are included, emphasizing the measures of recovery, reuse and recycle of kitchen wastes. The course also introduced the organic farming and organic products.</p>
課程進度表	<p>第一週 課程簡介及注意事項</p> <p>第二週 氣候變遷</p> <p>第三週 永續發展與節能減碳</p> <p>第四週 永續發展與節能減碳</p> <p>第五週 餐旅業相關環保法規-空、水、廢</p> <p>第六週 餐旅業相關環保法規-空、水、廢</p> <p>第七週 餐旅業相關環保法規-空、水、廢</p> <p>第八週 餐旅業相關環保法規-再利用</p> <p>第九週 期中考</p> <p>第十週 我們的島—環境污染與不塑之客</p> <p>第十一週 塑膠食品包材</p> <p>第十二週 食品標識及有機食品</p> <p>第十三週 餐旅業環境污染影片案例</p> <p>第十四週 飲食革命-餐飲業社會責任</p> <p>第十五週 食品安全</p> <p>第十六週 環保餐廳、旅館、農場介紹</p> <p>第十七週 期末分組報告：餐旅老店的永續經營故事</p> <p>第十八週 期末分組報告：餐旅老店的永續經營故事</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>能說明環境變遷及與餐旅業經營之相關環保知識。 ， 課堂講授 ， 筆試</p> <p>能辨別優良食材及安全食品包裝材料。 ， 課堂講授 ， 作業</p> <p>能執行資源再利用方式。 ， 實作演練 ， 課堂展演</p> <p>瞭解對環境友善之餐飲業經營之道。 ， 實作演練 ， 課堂展演</p> <p>具備開發創意料理能力，個案研究(PBL)，口頭報告</p> <p>能撰寫完整執行文案及使用口頭報告。 ， 啟發思考 ， 口頭報告</p>
指定用書	<p>書名：</p> <p>作者：</p> <p>書局：</p> <p>年份：</p>

	ISBN： 版本：
參考書籍	瑞秋.卡森：「寂靜的春天」，晨星出版社，1997。
教學軟體	
課程規範	1.上課準時出席，下課維持乾淨教室。 2.作業準時繳交。 3.尊重別人的發言。 4.勇於表達自己的意見。