

# 102-1 大葉大學 完整版課綱

## 基本資訊

課程名稱	食品衛生與安全	科目序號 / 代號	1605 / HOG2002
開課系所	餐旅管理學士學位學程	學制 / 班級	大學日間部2年1班
任課教師	柯文慶	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	必修 / 2	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(一)56 / B402	授課語言別	中文

## 課程簡介

介紹我國食品衛生相關法規、標準與食品衛生安全管理實務作法，養成食品衛生安全要求應有之觀念，同時具備食品衛生管理之基本能力。








## 課程大綱

1. 我國食品衛生管理法及相關法規與衛生標準
2. 食品作業場建築與設施之衛生管理
3. 器具清洗與消毒
4. 食品保存方法
5. 食品添加物之使用與管理
6. 食物中毒防治
7. 餐飲業之衛生管理實務

## 基本能力或先修課程

無

## 課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  餐旅與管理基礎知識
-  專業知識與技能
-  創新思考與解決問題能力
  - 規劃與分析能力
  - 基礎外語能力
-  經營管理知識與人文素養
-  持續學習新知能力
-  人際溝通與團隊合作能力
-  服務學習與社會關懷能力

## 教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
餐旅與管理基礎 知識	20%		講述法 小組討論 專題報告	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 15% 書面報告: 15%	加總: 100	20
專業知識與技能	30%		講述法 小組討論 學生上台報 告	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 15% 書面報告: 15%	加總: 100	30
創新思考與解決 問題能力	5%		講述法 小組討論 學生上台報 告	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 15% 書面報告: 15%	加總: 100	5
經營管理知識與 人文素養	20%		講述法 小組討論 學生上台報 告	期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 15% 口頭報告: 10% 書面報告: 15%	加總: 100	20
持續學習新知能 力	5%		講述法 小組討論 學生上台報 告	期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 15% 口頭報告: 10% 書面報告: 15%	加總: 100	5
人際溝通與團隊 合作能力	10%		講述法 小組討論 學生上台報 告	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 15% 書面報告: 15%	加總: 100	10
服務學習與社會 關懷能力	10%		講述法 小組討論 學生上台報 告	期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 15% 口頭報告: 10% 書面報告: 15%	加總: 100	10

## 成績稽核

期中考: 30%

期末考: 30%

書面報告: 15%

課程參與度: 15%

分組報告: 6.5%

口頭報告: 3.5%

## 教科書(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
無參考教科書				

## 參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
食品衛生與安全(二版)	陳建元、黃中宜修編		華格那企業公司	2011
新編食品衛生與安全	黃登福總校閱		華格那企業公司	0
食品安全管制系統 HACCP 之建立與實務指引	方繼總校閱		華格那企業公司	2012
食品衛生學	李清福、顏國欽、賴滋漢		富林	0
HACCP：衛生管理計畫の作成と実践。魚肉ねり製品実践編	魚肉ねり製品の HACCP 研究班編著		中央法規	2000

## 上課進度

週次	教學內容	分配時數(%)				
		講授	示範	習作	實驗	其他
1	我國食品衛生管理相關法規(1) & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	100	0	0	0	0
2	我國食品衛生管理相關法規(2)	100	0	0	0	0
3	食品業者建築與設施及衛生管理(1)	100	0	0	0	0
4	食品業者建築與設施及衛生管理(2)	100	0	0	0	0
5	食品之各種保存法與衛生安全管制要點(1)	100	0	0	0	0
6	食品之各種保存法與衛生安全管制要點(2)	100	0	0	0	0
7	器具清洗與消毒	100	0	0	0	0
8	食品添加物使用管理	100	0	0	0	0
9	期中考	0	0	0	0	100
10	防治食物中毒	100	0	0	0	0

11	食品安全管制系統實務(1)	50	0	50	0	0
12	食品安全管制系統實務(2)	50	0	50	0	0
13	水產物的特性與衛生品質管理	100	0	0	0	0
14	餐飲業供餐作業流程之管制	100	0	0	0	0
15	真空包裝即食食品之製程設計與流通管理	100	0	0	0	0
16	食品業衛生自主管理與檢核	100	0	0	0	0
17	學生報告	20	0	80	0	0
18	期末考	0	0	0	0	100