

102-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	餐飲安全管制系統	科目序號 / 代號	1961 / HOB2011
開課系所	餐旅管理學士學位學程	學制 / 班級	進修學士班2年1班
任課教師	宋順龍	專兼任別	兼任
必選修 / 學分數	選修 / 2	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(四)AB / B401	授課語言別	中文

課程簡介

本課程涵蓋餐飲業之衛生安全相關的基礎與應用課程，內容包含食品中毒概論、相關法規認證制度、食品製備流程之衛生管理、廚房安全管理等。上完本課程應可以充分了解如何預防食品危害的發生。








課程大綱

本課程為餐旅系基礎必修科目，使餐旅學系學生瞭解餐飲衛生的重要性，在從事餐飲相關行業的過程中，提供衛生安全的餐飲，避免食品危害的發生。

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	15%		小組討論 個案討論 學生上台報 告 專題報告	小考: 10% 期中考: 10% 期末考: 20% 課堂討論: 20% 口頭報告: 20% 書面報告: 20%	加總: 100	15
專業知識與技能	30%		小組討論 個案討論 學生上台報 告 專題報告	小考: 10% 期中考: 10% 期末考: 20% 課堂討論: 20% 口頭報告: 20% 書面報告: 20%	加總: 100	30
創新思考與解決 問題能力	15%		小組討論 個案討論 學生上台報 告 專題報告	小考: 10% 期中考: 10% 期末考: 20% 課堂討論: 20% 口頭報告: 20% 書面報告: 20%	加總: 100	15
規劃與分析能力	10%		小組討論 個案討論 學生上台報 告 專題報告	小考: 10% 期中考: 10% 期末考: 20% 課堂討論: 20% 口頭報告: 20% 書面報告: 20%	加總: 100	10
基礎外語能力	10%		小組討論 個案討論 學生上台報 告 專題報告	小考: 10% 期中考: 10% 期末考: 20% 課堂討論: 20% 口頭報告: 20% 書面報告: 20%	加總: 100	10
經營管理知識與 人文素養	10%		小組討論 個案討論 學生上台報 告	小考: 10% 期中考: 10% 期末考: 20% 課堂討論: 20% 口頭報告: 20% 書面報告: 20%	加總: 100	10

持續學習新能力	10%	小組討論 個案討論 學生上台報告	小考: 10% 期中考: 10% 期末考: 20% 課堂討論: 20% 口頭報告: 20% 書面報告: 20%	加總: 100	10
---------	-----	------------------------	--	---------	----

成績稽核

期末考: 20%
 口頭報告: 20%
 書面報告: 20%
 課堂討論: 20%
 小考: 10%
 期中考: 10%

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
餐飲業食品安全管制系統	鄭聰旭・駱香妃・吳許得			0

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
無參考教材及專業期刊導讀				

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	HACCP的重要性介紹 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	80	10	10	0	0
2	餐飲業實施HACCP系統的必要性	80	10	10	0	0
3	建立HACCP系統十二步驟	80	10	10	0	0
4	HACCP的七大組成要素(原則)	80	10	10	0	0
5	危害介紹	80	10	10	0	0
6	進行危害分析	80	10	10	0	0
7	決定重要管制點	80	10	10	0	0
8	期中考	80	10	10	0	0
9	建立安全界限	80	10	10	0	0
10	建立監測程序	80	10	10	0	0
11	建立矯正措施	80	10	10	0	0
12	建立紀錄程序	80	10	10	0	0
13	建立確認程序	80	10	10	0	0

14	菜餚HACCP計畫書建立方法	80	10	10	0	0
15	菜餚HACCP計畫書實例	80	10	10	0	0
16	餐飲業HACCP書面簡化架構	80	10	10	0	0
17	餐飲業HACCP書面簡化實例	80	10	10	0	0
18	期末考	80	10	10	0	0
