

103-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料

課程名稱	餐飲衛生與安全	科目序號/代號	2198 /HOG2016
必選修/學分數	必修 /2	上課時段/地點	(一)78 /M105
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	宋順龍 / 兼任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	大學日間部 / 餐旅管理學系 / 1年2班		

課程簡介與目標

本課程內容聚焦於如何維護與確保餐飲產品或餐旅服務之安全與衛生，並涵蓋從業員人身安全與衛生的部分。本課程期望能達到下列教學目標：

1. 瞭解餐旅安全與衛生的重要性。
2. 瞭解餐旅安全與衛生的基本知識。
3. 培養餐旅安全與衛生的良好工作習慣。

課程大綱

- (1)課程描述：本課程將介紹餐飲食品之正確安全的處理管制方法
- (2)課程之重要性：以幫助餐飲工作人員了解如何控制及確保食品之良好衛生及安全。
- (3)課程之學習重點：課程內容包括認識餐飲食品衛生安全之定義及重要性等, 了解食品微生物及可能造成之食物中毒，進而學習適當之餐飲製備及保存方法。
- (4)課程之關聯應用：對於餐飲器具、廚房、個人衛生及HACCP等於食品餐飲之運用與旅館工作之衛生安全也將一並介紹。包括有旅館業衛生安全管理 旅館衛生安全的重要性 旅館業的衛生安全管理 民宿業的衛生安全管理等，由淺而深依序教授，期能養成學生具正確態度與衛生安全之知識與應用能力。

基本能力或先修課程

1. 基礎物理化學知識
2. 對食材來源與特性之基本知識
3. 基礎生物學知識

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	修畢餐旅管理相關課程 修畢專業與技能課程 創新力與思考力 規劃與分析能力 外語能力檢定通過 管理相關知識能力 相關證照取得 實習課程參與度 服務學習參與度	講述法 小組討論	分組報告: 15% 小考: 15% 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 15% 口頭報告: 15%	加總: 100	20
專業知識與技能	40		講述法 小組討論 專題報告	分組報告: 15% 小考: 15% 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 15% 口頭報告: 15%	加總: 100	40
規劃與分析能力	10		講述法 影片欣賞	分組報告: 15% 小考: 15% 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 15% 口頭報告: 15%	加總: 100	10
經營管理知識與 人文素養	10		講述法 專題報告	分組報告: 15% 小考: 15% 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 15% 口頭報告: 15%	加總: 100	10
人際溝通與團隊 合作能力	10		講述法	分組報告: 15% 小考: 15% 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 15% 口頭報告: 15%	加總: 100	10

服務學習與社會 關懷能力	10	講述法 小組合作	分組報告: 15% 小考: 15% 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 15% 口頭報告: 15%	加總: 100	10
-----------------	----	-------------	---	---------	----

成績稽核

期末考: 20%
 期中考: 20%
 口頭報告: 15%
 課程參與度: 15%
 分組報告: 15%
 小考: 15%

書籍類別 (尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書籍類別	書名	作者
教科書	餐飲衛生與安全	陳德昇.邱志穎.林信宏.吳許德.鄭信南.下先瑜.彭停芸.游銅錫.葉佳勝.莊立勳合著

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	餐飲衛生安全概論 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	講述法、 小組討論
2	基礎微生物認知	講述法、 小組討論
3	食品中毒及其預防方法(1)	講述法
4	食品中毒及其預防方法(2)	講述法、 影片欣賞
5	廚房衛生設計與管理	講述法
6	餐點製備、儲存及販售之衛生安全	講述法、 小組合作
7	設備與餐具清洗管理	講述法
8	期中考	專題報告
9	從業人員的衛生與安全管理(1)	講述法
10	從業人員的衛生與安全管理(2)	講述法、 小組討論
11	廢棄物管理	講述法
12	病媒管制	講述法

13	餐飲衛生規範	講述法
14	食品良好作業規範	講述法
15	採購、驗收與倉儲管理	講述法、 小組討論
16	HACCP的基本概念	講述法
17	HACCP系統實施步驟	講述法、 專題報告
18	期末考	總測驗