

103-2 大葉大學 選課版課綱

基本資料

課程名稱	餐飲衛生與安全	科目序號/代號	2060 /HOG2016
必選修/學分數	必修 /2	上課時段/地點	(一)78 /B202
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	涂耀國 / 專任	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1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

