

103-2 Preliminary Syllabus, Da-Yeh Univ

Information			
Title	餐飲衛生與安全	Serial No. / ID	2198 / HOG2016
Dept.	餐旅管理學系	School System / Class	大學日間部1年2班
Lecturer	宋順龍	Full or Part-time	兼任
Required / Credit	Required / 2	Graduate Class	No
Time / Place	(一)78 /	Language	Chinese

Introduction

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。

Outline

- (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。

Prerequisite

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