

朝陽科技大學
105學年度第1學期教學大綱

當期課號	1429	中文科名	餐旅衛生與安全管理
授課教師	陶冠全	開課單位	休閒事業管理系
學分數	2	修課時數	2
		開課班級	日間部四年制4年級 A班
修習別	專業選修		
類別	一般課程		

本課程與系所培養學生能力指標關聯度：

核心能力	能力指標	高度關聯	中度關聯	低度關聯
休閒事業基礎管理運用與專業倫理能力。	標準作業流程規劃能力	✓		
休閒事業基礎管理運用與專業倫理能力。	事業組織領導與控制能力	✓		
休閒事業基礎管理運用與專業倫理能力。	具備正確的工作倫理與態度		✓	
休閒活動創新企劃能力。	休閒活動方案設計能力		✓	
口語表達與溝通協調能力。	危機處理與問題解決能力		✓	

本課程培養學生下列知識：

本課程旨在協助學生瞭解餐旅相關食品衛生危害及防治控管，杜絕食品危害發生，以確保大眾飲食生活的安全，並從中學習餐飲HACCP食品安全管制系統建置及執行，相關食品安全認證。

- 1.使學生了解餐飲衛生安全相關規範及執行
- 2.使學生了解食材之採購與驗收之過程如何控制
- 3.使學生了解餐飲製備之衛生安全並規劃生產流程，以確保服務品質
- 4.了解HACCP食品安全管制系統設計規劃與執行
- 5.了解相關食品安全認證
- 6.如何杜絕食品危害發生

The course aims to help students understand the hospitality -related health hazards and prevention of food control, eliminate food hazards occur , to ensure the safety of the public eating habits and learn Catering HACCP food safety control system build and implementation of the relevant food safety certification.

每週授課主題

- 第01週：餐旅業衛生發展現況及政府法規
- 第02週：食品安全衛生管理法法規介紹、GHP規範
- 第03週：食品添加物規範及使用範圍
- 第04週：食物中毒預防及判別
- 第05週：GHP對餐飲衛生管制表單制定
- 第06週：GHP對製程與品質管制表單制定
- 第07週：餐飲採購驗收管理
- 第08週：生鮮食材採購管理
- 第09週：期中考試
- 第10週：作業人員、設備器具與飲用水衛生管理
- 第11週：如何規劃HACCP制度
- 第12週：團膳作業管理及文件表單制定
- 第13週：食品危害分析、重要管制點及ISO22000文件管理
- 第14週：病毒媒介之疾病與管制
- 第15週：食品標示及規範
- 第16週：食品保鮮原理與儲藏方法
- 第17週：餐旅業HACCP系統規劃實務演練
- 第18週：期末報告

成績及評量方式

- 期中筆試：20%
 期末報告：20%
 課堂報告及上課參與：60%

證照、國家考試及競賽關係

- HACCP基礎訓練
- HACCP專業訓練
- 食品安全技師

主要教材

- 1.餐飲食品安全與衛生李義川華立圖書股份有限公司978-957-784-5452014二版一刷(教科書)
- 2.餐飲衛生與品質保證汪復進新文京開發出版股份有限公司978-986-236-848-02014二版(教科書)
- 3.食品供應鏈與物流管理中國醫藥大學雲端健康促進研究室教材編輯委員會前程文化出版社978986577463-92016初版(教科書)
- 4.食品安全衛生管理法-理論與實務邱錦添、李根永元照出版社97898625572112016二版(教科書)

參考資料

書名：餐飲法規 作者：李義川 出版年(西元)： 出版社：揚智出版社

建議先修課程

- 1.建議先行研讀食品安全相關課程或參加衛生講習、食物製備學
- 2.本課程以翻轉教學法進行
- 3.修課同學須先自行研讀教材並上台報告、回答問題

教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~willytao0218/>

E-Mail：willytao0218@cyut.edu.tw

Office Hour：

星期一,第3~4節,地點:R-322;

星期三,第5~6節,地點:R-322;

分機:5322

[關閉](#) [列印](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。