

朝陽科技大學
105學年度第1學期教學大綱

當期課號	1460	中文科名	餐旅衛生與安全管理
授課教師	張几文	開課單位	休閒事業管理系
學分數	3	修課時數	3
		開課班級	日間部4年級 D班
修習別	專業必修		
類別	一般課程		

本課程培養學生下列知識：

每週授課主題

- 第01週：課程說明 概說
- 第02週：危害食品衛生的因素—細菌 危害食品衛生的因素—病毒、真菌類、寄生蟲
- 第03週：危害食品衛生的因素—天然毒素、化學性毒物及物理性危害
- 第04週：食品中毒之處理及防範
- 第05週：食品安全管制系統
- 第06週：餐飲衛生安全相關規範及認證制度
- 第07週：食材之採購及驗收
- 第08週：食材之儲存及發貨 餐點製備
- 第09週：期中考
- 第10週：餐點之服務 清洗與消毒
- 第11週：病媒管制與廢棄物處理
- 第12週：餐廚建築規劃與衛生安全維護 意外傷害、職場安全與危機處理
- 第13週：人事組織與教育訓練
- 第14週：旅館房務公共區域的維護作業
- 第15週：旅館客房清潔作業
- 第16週：客房清潔後的檢查標準
- 第17週：旅館緊急事件與特殊事件處理
- 第18週：期末考

成績及評量方式

平時成績：30%
期中考：30%
期末考：40%

證照、國家考試及競賽關係

本課程無證照、國家考試及競賽資料。

主要教材

1.餐旅衛生與安全管理傅安弘華督出版社978986609020143(教科書)

參考資料

書名：作者：出版年(西元)：出版社：
書名：餐飲食品安全與衛生 作者：李義川 出版年(西元)：2014 出版社：華立
書名：餐飲衛生與安全 作者：陳德昇 出版年(西元)：2016 出版社：華格

建議先修課程

本課程無建議先修課程

教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~/>
E-Mail：@cyut.edu.tw
Office Hour：
分機：

[關閉](#) [列印](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。