

朝陽科技大學
109學年度第1學期教學大綱

當期課號	3077	中文科名	健康餐飲設計
授課教師	陶冠全	開課單位	休閒事業管理系
學分數	3	修課時數	3
		開課班級	四年制3年級 A班
修習別	專業選修		
類別	一般課程		

本課程培養學生下列知識：

培養學生具備良好食品衛生規劃能力，對食品營養及食物製備有正確認知，以達餐旅從業人員本身衛生基本概念;配合政府觀光飯店全面實施HACCP制度，培養其具備食品衛生管理人員能力，幫助其未來職場工作所需。

- 1.食物製備原理
- 2.如何提供健康安全無虞的食物給消費者
- 3.工作場所的衛生安全維護及要求
- 4.綠色採購及食材控管
- 5.病菌危害及預防
- 6.如何導入HACCP制度
- 7.食材認識與選購

Students with good food hygiene planning capacity, food and nutrition and food preparation to have a correct understanding, in order to achieve their own health practitioners Hospitality basic concepts; tourist hotel with the government fully implemented HACCP system, to develop their ability to have a food safety management personnel to help them future work required in the workplace.

每週授課主題

- 第01週：食物製備及食品添加物管理
- 第02週：食品安全法規介紹、GHP規範
- 第03週：HACCP總論
- 第04週：實施HACCP硬體基礎
- 第05週：GHP對餐飲衛生管制之要求
- 第06週：GHP對製程與品質管制之要求
- 第07週：GHP對倉儲與運輸管理之要求
- 第08週：食品良好作業規範準則九加一項標準作業程序書製作
- 第09週：期中報告
- 第10週：建立HACCP的優點及業界範例
- 第11週：如何規劃HACCP制度
- 第12週：五星飯店及國際觀光旅館執行HACCP系統案例
- 第13週：餐飲業HACCP系統規劃實務演練
- 第14週：HACCP申請驗證之程序
- 第15週：食品安全監測計畫
- 第16週：食物中毒預防及病菌認識
- 第17週：六大營養成分及每日均衡攝取飲食
- 第18週：期末報告

成績及評量方式

期中報告：30%
課堂出席率及上課態度：40%
期末報告：30%

證照、國家考試及競賽關係

- HACCP基礎訓練
- HACCP專業訓練

主要教材

1.HACCP理論與實務汪復進新文京開發出版股份有限公司978-986-236-861-92014第三版(教科書)

參考資料

本課程無參考資料!

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

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7~8節,地點:R-322;

星期三,第3~4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。