

朝陽科技大學
110學年度第1學期教學大綱

當期課號	1383	中文科名	餐旅衛生安全
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
修習別	專業選修	開課班級	日間部四年制2年級 A班
類別	一般課程		

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及風險評估
- 6.如何杜絕食品危害發生

This course aims to help students understand food hygiene hazards and prevention and control related to catering and travel, prevent food hazards from occurring, to ensure the safety of public eating life, and learn from the establishment and implementation of the catering HACCP food safety control system and related food safety certification.

每週授課主題

- 第01週：餐飲衛生安全及服務學習執行相關要點
- 第02週：食品法規介紹、GHP規範
- 第03週：HACCP總論
- 第04週：認識食品標示
- 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：食品衛生規範九項標準作業程序書製作
- 第09週：期中微電影拍攝及海報製作發表
- 第10週：四章一Q及餐飲法規
- 第11週：如何規劃HACCP制度
- 第12週：食品安全宣導活動舉辦、食安志工訓練
- 第13週：餐飲業HACCP系統規劃實務演練
- 第14週：服務學習反思分享
- 第15週：食品添加物認識
- 第16週：食物中毒預防及病菌認識
- 第17週：病媒蚊防治要點及執行
- 第18週：期末服務學習報告

成績及評量方式

- 期中微電影拍攝及海報製作：30%
- 服務學習時數及施行成效：40%
- 期末服務學習報告：30%

證照、國家考試及競賽關係

- HACCP食品安全管制系統基礎班
- HACCP食品安全管制系統進階班
- 經濟部食品品保工程師丙級

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)
- 2.餐飲衛生與品質保證汪復進編著 洪嘉仁 校閱新文京97898623684802014二版(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97898657746392016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初版(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
- 2.本課程須完成12小時服務學習及台北e大志工訓練。

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5~6節,地點:R-322;

星期五,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。