朝陽科技大學
110學年度第1學期教學大綱

當期課號	3067			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	2	修課時數	2	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：膳食營養設計
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食品安全管制系統基礎班
■HACCP食品安全管制系統進階班

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。