

開南管理學院九十三年度第二學期觀光與餐飲旅館學系教學計劃表

科目代碼	科目名稱	授課教師	修別	開課年級	學分數	每週時數
106022300	中文：餐飲衛生與安全	柯文華	選	日間部 一年級	2	2
	英文：Restaurant sanitation and safety management	先修課程	無			
教學目標與內容	使學生瞭解從事餐飲業之基本食品安全與衛生概念，本課程有助於學生從事餐飲業時之從業正確的態度。					
實施方法	講授及報告					
評量方式	期中考 30%，期末考 30%，報告 20%，平時出席 20%					
授課使用及參考書籍	傅安宏著，餐旅衛生與安全管理，華杏出版社，台北市					
科目簡介(可含大綱及教學進度)：						
02月22日 課程介紹		03月01日 餐旅安全衛生概論				
03月08日 病毒, 真菌及寄生蟲		03月15日 天然毒素, 化學毒素及物理毒素				
03月21日 食品安全管制系統		03月28日 餐飲衛生安全認證				
04月12日 食物中毒處理		04月19日 食材採購與驗收				
04月26日 期中考		05月03日 食材貯存與發貨				
05月10日 餐點製備		05月17日 餐點服務				
05月24日 清洗與消毒		05月31日 病媒蚊與廢棄物處理				
06月07日 建築規劃與維護		06月14日 意外及危機處理				
06月20日 期末考						
說明：1.授課教師於學期前填寫本表，經課程委員會審核後，影印分送給教師所屬課程委員會召集人，授課班級所屬系、所及教務處課務組；並於開始上課時，將本內容向學生說明。2.本表於91.4.23第四次校課程委員會討論通過。						

課程委員會召集人  授課教師：柯文華