

開南管理學院 九十四 年度第 一 學期 觀光與餐旅 學系科目教學計劃表

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
	中文：餐飲衛生與安全	鄒梅君 (S210-1)	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	二年 班	2	2 (Tue. 20:10-- 21:40)
	英文：Food & Beverage Hygiene and safety	先修課程	無			
教學目標與內容	使學生了解食品衛生和餐飲安全的相關知識,並能隨時注意食品餐飲衛生與安全的新聞話題 課程範圍涵蓋基礎微生物的介紹、食品之腐敗、食物中毒、食品與傳染病、食品與寄生蟲、食品添加物、HACCP (食品安全管制系統)、餐具的清洗管理、餐廳廚房衛生管理、餐飲從業人員衛生管理。 並藉由口頭專題報告使學生充分了解目前食品餐飲的社會話題					
實施方法	V講解法。 <input type="checkbox"/> 實作法。 V討論法。 <input type="checkbox"/> 演習法。 <input type="checkbox"/> 問答法。 V其他 (V口頭報告)。					
評量方式	期中測驗 25% 。 期末測驗 25% 。 平時成績 30% 。 其他 (出席) 成績 20% 。					
授課使用及參考書籍	(請按作者、書名、版別、出版商、發行地、出版年份、起訖頁數順序填寫)。 自編教材(選定兩位同學負責和老師拿講義並收影印金額60元)					
科目簡介(可含大綱及教學進度)：						
第一週至第八週：第一章-導論，第二章-微生物，第三章-食品的腐敗，第四章-食物中毒						
第五章-食品與傳染病和寄生蟲，第六章-食品添加物。						
第九週:期中考						
第十週至第十七週：第七章-食品安全管制系統，第八章-設備及餐具之洗淨與消毒，第九章-餐飲從業人員的衛生管理，						
第十章-餐廳廚房的衛生管理，第十一章-餐飲衛生相關法規，口頭報告。						
第十八週： 期末考						
Office Hour: The.13:00-15:00, Wed. 12:00-13:00, Thu. 15:00-18:00						
平時成績: 1. 小考兩次(15%)--- 中中和期末考前各一次,考試日期兩週前宣布，						
除特殊事件(病假和公假)不得補考,補考以八折						
2. 口頭報告(15%)--- 兩位同學一組，分組名單和報告日期於開學第四週登記，						
報告題目必須和餐飲衛生和安全有關,需製作powerpoint,時間10-12分						
出席(20%):						
1. 抽點全到得20分，一次未到扣2分，二次未到扣4分，三次未到扣8分，四次以上未到則0分，五次則不準參加期末考。						
2. 遲到10分鐘以內一次扣1分，二次扣2分，三次扣3分，依此類推。遲到超過10分鐘以上者以曠課論。遲到者						
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。 Designer Jimmy						

課程委員會召集人：

觀光系主任 陳桓敦

鄒梅君

鄒梅君 94/9/19

課務組
94.10.21
收文章