

開南大學 95 年度第二學期 觀光與餐飲旅館學系 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
106022700 -01	中文：餐飲衛生與安全	許珊菁	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	觀一	2	2
	英文：Food and Beverage Sanitation and Safety	先修課程				
教學目標與內容						
實施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講解法。 <input type="checkbox"/> 實作法。 <input type="checkbox"/> 討論法。 <input type="checkbox"/> 演習法。 <input type="checkbox"/> 問答法。 <input type="checkbox"/> 其他 ()。					
評量方式	平時成績 40 % (15%作業、15%小考、10%出席)、期中測驗 30 %、期末測驗 30 %					
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)。 1. 曾浩洋等，食品衛生與安全，初版，華格那出版社，2003。 2. 陳得昇等，餐飲衛生與安全，初版，華格那出版社，2006。					

科目簡介(可含大綱及教學進度)：

週次	日期	授課內容	週次	日期	授課內容
一	02/28	國定假日	十	05/02	期中考
二	03/07	課程介紹	十一	05/09	食品加工調理之有毒物質
三	03/14	餐飲衛生概論	十二	05/16	基因改造食品之安全
四	03/21	食物中毒	十三	05/23	從業人員之衛生管理
五	03/28	天然毒素-小考一	十四	05/30	餐廳設施規劃-小考三
六	04/04	細菌性食物中毒	十五	06/06	餐具清洗管理
七	04/11	細菌性食物中毒	十六	06/13	餐飲業 HACCP 制度
八	04/18	食品殘留物與污染-小考二	十七	06/20	健康飲食製備
九	04/25	環境相關之有毒物質	十八	06/27	期末考

說明：

- 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。
- 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：

觀光系主任 陳桓敦

授課教師：

許珊菁

課務組
96.3.22
收文章