

開南管理學院 九十二 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	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	二年 班	2	2
	英文：Food Hygiene and safety	先修課程	無			
教學目標與內容	<p>食品衛生和餐飲安全的相關知識是餐旅從業人員之基本常識。</p> <p>本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。</p>					
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頭報告)。					
評量方式	期中測驗 30%。 期末測驗 30%。 平時成績 30%。 其他 (出席) 成績10%。					
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					
科目簡介(可含大綱及教學進度)：	<p>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</p> <p>第五章-食品與傳染病和寄生蟲，第六章-食品添加物。</p> <p>第九週：期中考</p> <p>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，口頭報告。</p> <p>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。</p> <p>第十八週：期末考</p>					
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：

鄒梅君

系主任楊勝評

鄒梅君 9/9

Designed Jimmy