

開南大學 96 年度第 2 學期 觀光與餐飲旅館 學系、所、中心科目教學計劃表

17

課程編號	1	0	6	0	2	2	3	0	0	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	授課教師：李嘉展 老師
班次	01										老師 e-mail：jaijaan@mail.knu.edu.tw
開課系所：	觀光與餐飲旅館 學系										老師分機：6199
年級班別：	1 年 A 班										
課程名稱(中文)										學分數	課程名稱(英文)
餐飲衛生與安全										2	Foodservice Sanitation and Safety
教學目標與內容	本課程旨在教授餐飲業的安全與衛生的基本觀念，以及應用危害分析重要管制點、優良作業規範和食品衛生管理法，期使學生獲得預防食物中毒的理論與實務技能，主要內容包括餐飲業安全與衛生管理原則、食物中毒性微生物、黴菌毒素、動物性毒素、植物性毒素、食品添加物、環境污染物、食物過敏、包材的安全性、洗劑的安全性、危害分析重要管制點、食品工廠良好作業規範、食品衛生管理法、餐飲職業道德、各類食材的衛生管理、消防與安全、5S 運動等。期使學生將來從事餐飲業時，能做好餐飲的安全與衛生，提供消費者安全的飲食環境與衛生的美食。										
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	期中測驗 30% 期末測驗 40% 平時成績 30% 其他 _____ 成績 □□%										
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)。 談國雄，2007，食品安全衛生與法規，台北：藝軒圖書出版社										
科目簡介(含課程大綱及教學進度)：											
第1週	食品衛生與安全概論					第10週	亞硝化合物				
第2週	食品衛生行政管理					第11週	食品添加物				
第3週	食品中毒、食品媒介傳染病					第12週	食品衛生相關法規				
第4週	細菌性食物中毒					第13週	食品中致癌與致突變物質				
第5週	動物性食物中毒					第14週	食品中化學物質殘留				
第6週	植物性食物中毒					第15週	危害分析與重要管制點				
第7週	黴菌毒素、蕈類毒素					第16週	食品優良標章				
第8週	有害性金屬中毒、多氯聯苯					第17週	食品加工與調理場所之衛生管理				
第9週	期中考試					第18週	期末考試				
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

觀光系主任 文祖湘

授課教師：李嘉展

課務組  
97.3.6  
收文章