

開南大學 96 年度第二學期 觀光與餐飲旅館學系 科目教學計劃表

47

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
156031400	中文：食品安全管制系統	許珊菁	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	觀三	2	2
	英文：HACCP	先修課程				

教學目標與內容
HACCP 是一種以風險為重點的食品管理制度，此系統的目的是經由危害之預知與預防，達到食品安全之目的。而 HACCP 也是餐飲從業人員必須瞭解之重要課程，藉由課程的講解可讓同學深入認識 HACCP。

實施方法 講解法。 實作法。 討論法。 演習法。 問答法。 其他 ()。

評量方式 平時成績 35 % (15%作業、20%出席)、期中測驗 30 %、期末測驗 35 %

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. 傅安弘，2004，餐旅衛生與安全管理，華杏。
2. 王仁澤，王健行，王利伶，1997，食品之危害與重要管制點，高立。
3. 鄭聰旭、丘志威、汪復進、駱香妃合著，2007，餐飲業危害分析重點管制(HACCP)系統，華格那。

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	和平紀念日	十	05/01	危害食品衛生的因素
二	03/06	食品衛生概說	十一	05/08	食品中毒之處理及防範
三	03/13	餐飲衛生相關規範及認證制度	十二	05/15	食材之採購及驗收貯存及發貨
四	03/20	食品安全管制系統基本要素	十三	05/22	製備/清洗/消毒
五	03/27	建立 HACCP 系統之預備步驟	十四	05/29	病媒與廢棄物處理
六	04/03	決定管制重點/建立安全界限	十五	06/05	餐廚建築規劃與職場安全
七	04/10	監測程序與矯正措施	十六	06/12	期末分組報告
八	04/17	建立紀錄程序與確認	十七	06/19	期末分組報告
九	04/24	期中考	十八	06/26	期末考

說明：
1. 期末報告：以 3-6 人為一小組，實際人數須與老師決定。
2. 上課規定：(1)上課點名時遲到二次算一次曠課，曠課三次平時成績以零分計，缺席 6 次扣考
3. 研究室：至誠樓 6 樓 A639 電話：03-3412500-6206; e-mail: helen29@mail.knu.edu.tw
4. 教學網頁：http://mail.knu.edu.tw/~helen29/

課程委員會召集人：


授課教師


