

開南大學 95 年度第一學期 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	中文：食品安全管制系統	許珊菁	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	進修 三	2	2
	英文：	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	期中測驗 30 % 。 期末測驗 30 % 。 平時成績 40 % 。					
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。					

科目簡介(可含大綱及教學進度)：

第一週	9/29	課程大綱介紹
第二週	10/6	中秋節放假
第三週	10/13	食品衛生概說
第四週	10/20	食品安全管制系統
第五週	10/27	餐飲衛生安全相關規範及認證制度 (小考一)
第六週	11/3	危害食品衛生的因素
第七週	11/10	危害食品衛生的因素
第八週	11/17	食品中毒之處理及防範 (小考二)
第九週	11/24	期中考
第十週	11/31	食材之採購及驗收
第十一週	12/8	食材之貯存及發貨
第十二週	12/15	餐點製備 (小考三)
第十三週	12/22	清洗與消毒
第十四週	12/29	病媒管制與廢棄物處理
第十五週	01/05	餐廚建築規劃與衛生安全維護，分組報告
第十六週	01/12	意外傷害、職場安全與危機處理，分組報告
第十七週	01/19	分組報告
第十八週	01/25	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
95.10.16
收文章