

## 開南大學 96 年度第 1 學期 觀光 學系、所、中心科目教學計劃表

課程編號	1	5	6	0	2	0	5	0	0	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	授課教師：李嘉展 老師 開課系所：觀光 學系 年級班別：二年 班
班次	01										
課程名稱(中文)										學分數	課程名稱(英文)
餐飲衛生與安全										2	Food safety in the hospitality industry
教學目標與內容	本課程旨在介紹餐旅產業中餐點與飲料的衛生管理知識與技能，以培養餐飲衛生管理人才為目標。主要授課內容包括餐飲衛生概論；基礎微生物學；食品腐敗與中毒；細菌性食物中毒；動物性毒素；植物性毒素；食品添加物；清洗與消毒；採購、驗收與庫存；餐具的清洗管理；員工衛生管理；食品良好衛生規範；危害分析與重要管制點制度；餐飲法規等。										
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 25% 期末測驗 25% 平時成績 25% 其他_____ 成績 25%										
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)。 李義川，餐飲衛生與管理，初版，揚智文化，台北縣，2007，PP 1~475。										

## 科目簡介(含課程大綱及教學進度)：

第1週 餐飲衛生概論	第10週 食品添加物
第2週 基礎微生物學	第11週 清洗與消毒
第3週 食品腐敗與中毒	第12週 採購、驗收與庫存管理
第4週 細菌性食物中毒	第13週 餐具的清洗管理
第5週 動物性毒素	第14週 餐飲從業人員的衛生管理
第6週 植物性毒素	第15週 良好衛生作業規範
第7週 重金屬	第16週 危害分析與重要管制點制度
第8週 農藥殘留	第17週 餐飲法規
第9週 期中考試	第18週 期末考試

## 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：



系主任 呂美玉

授課教師：李嘉展



FallKainan University  Spring Department of Tourism and Hospitality Course Schedule

CRN	Course title	Instructor	Subject	grade	Credits	Hours per week
156020500	Chinese : 餐飲衛生與安全	Jai-Jaan Lee	<input type="checkbox"/> required <input checked="" type="checkbox"/> Elective	2年 班	2	2
	English : Food safety in the hospitality industry	Course prerequisites				
Teaching goal and content	This course is to instruct the principle and practice of food safety and sanitation. This course includes basic microbiology, food deterioration and intoxication, bacterial pathogens in foodborne diseases, shellfish toxins, plant toxins and human health. heavy metals, residues of pesticides in food, food additives, cleanliness and disinfection, management of procurement and stocks, management of tableware washing, health management of employees, Good hygiene practice, Hazard analysis and critical control points system, food sanitation standards, and more.					
Teaching Methods	<input checked="" type="checkbox"/> Lecture ◦ <input type="checkbox"/> practical training ◦ <input type="checkbox"/> discussion ◦ <input type="checkbox"/> question-and-answer ◦ <input type="checkbox"/> others ( ) ◦					
Grading and evaluation criteria	midterm 25% ◦ final 25% ◦ Class participation 25% ◦ others ( ) grade 25% ◦					
Textbooks	(Author、Title、edition、publisher、publishing place、publishing year、from page to page in sequence) ◦ 李義川，餐飲衛生與管理，初版，揚智文化，台北縣，2007，PP 1~475 ◦					

## Subject introduction (including outline and course schedule) :

Week1. Introduction to food safety	Week10. Food additives
Week2. Basic microbiology	Week11. Cleanliness and disinfection
Week3. Food deterioration and intoxication	Week12. Management of procurement and stocks
Week4. Bacterial pathogens in foodborne diseases	Week13. Management of tableware washing
Week5. Shellfish toxins	Week14. Health management of employees
Week6. Plant toxins and human health	Week15. Good hygiene practice
Week7. Heavy metals	Week16. Hazard analysis and critical control points
Week8. Residues of pesticides in food	Week17. Food sanitation standards
Week9 Midterm Exam	Week18 Final Exam.

## Instruction :

- The teacher fills in this form before the semester beginning. After verified by the curriculum committee, this form should be copied to give to the conveners who is belong to the same department, the department which the class is belong to, and the office of curriculum planning. Besides, the teacher explains this syllabus to students at the beginning of a semester.
- This form is approved by the curriculum committee at the forth time on April 23<sup>rd</sup>, 2002

Convener of the curriculum committee :  Teacher : Lee, Jai-Jaan