

開南大學 96 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
106032000	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	<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	平時成績 40 % (20%作業、20%出席)、期中測驗 30 %、期末測驗 30 %					
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	09/12	課程簡介，緒論	十	11/14	食品中毒之處理及防範
二	09/19	食品衛生概說	十一	11/21	食材之採購及驗收貯存及發貨
三	09/26	餐飲衛生相關規範及認證制度	十二	11/28	製備/清洗/消毒/病媒與廢棄物處理
四	10/03	食品安全管制系統基本要素	十三	12/05	餐廚建築規劃與職場安全
五	10/10	雙十節	十四	12/12	決定管制重點/建立安全界限
六	10/17	建立 HACCP 系統之預備步驟	十五	12/19	建立監測程序與矯正措施
七	10/24	危害食品衛生的因素	十六	12/26	建立紀錄程序確認程序
八	10/31	危害食品衛生的因素	十七	01/02	期末分組報告
九	11/07	期中考	十八	01/09	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 呂美玉 主任



授課教師

許珊菁

