

## 開南大學 九十五學年度 第一學期 觀光與餐飲旅館學系教學大綱

- 一、科目：餐飲安全與衛生 (Foodservice Safety and Sanitation)
- 二、授課教師：李嘉展 (jaijaan@mail.knu.edu.tw)
- 三、修別：選修
- 四、開課年級：進觀二(選)
- 五、學分數/每週授課時數：2/2
- 六、教學目標：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。期能使學生瞭解那些容易引起食物中毒的食品成分或加工、貯藏方法、餐飲製備流程或餐飲服務流程等，以利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。
- 七、授課方式：藉由口頭報告、板書講解、投影片教學、電腦教學、影片欣賞及同學自選專題研討等方式，讓同學在輕鬆有趣的環境下，習得本課程之專業知識與技能。
- 八、成績評量：平時成績 25% (作業、出席)，平時考 25%，期中考 25%，期末考 25%。
- 九、教科書及參考書籍：
  14. 譚慧芬，2000，餐飲安全與衛生，品度股份有限公司，台北市。
  15. 葉全益，1999，食品衛生與安全，華香園出版社，台北。
  16. 王有忠，1995，食品安全，華香園出版社，台北。
  17. 張康榮，1994，食品衛生法規概論，三民書局，台北。
  18. 王仁澤、王健行、王利伶，1996，食品毒性學，高立圖書有限公司，台北。
  19. 顏國欽，1995，食品安全學，藝軒圖書出版社，台北。
  20. 陳燕南，1981，水產生物的自然毒，正中書局，台北。

### 十、教學大綱及進度：

- |                        |                         |
|------------------------|-------------------------|
| 第1週 餐飲安全與衛生的重要性        | 第9週 期中考試                |
| 第2週 餐飲業在安全與衛生上的管理原則    | 第10週 洗淨、消毒和殺菌的方法        |
| 第3週 餐飲安全與衛生的相關法規(小考一)  | 第11週 廚房的衛生管理原則          |
| 第4週 食品微生物的種類與特性        | 第12週 冷凍冷藏庫的設計與衛生標準(小考三) |
| 第5週 常見的食物中毒菌之種類與相關食品   | 第13週 員工的安全與衛生觀念與訓練      |
| 第6週 食物中毒的類型與原因(小考二)    | 第14週 餐飲業保全系統的設計         |
| 第7週 預防食物中毒的方法與原則       | 第15週 顧客及員工安全的保護措施(小考四)  |
| 第8週 發生食物中毒案件的緊急應變及處理措施 | 第16週 HACCP 的基本概念        |
|                        | 第17週 實施 HACCP 的七大原則     |
|                        | 第18週 期末考試               |

課務組  
95.10.16  
收文章

觀光系主任 陳桓敦