

開南管理學院九十四年度第二學期 觀光與餐飲旅館學系教學計劃表						
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
	中文：餐飲衛生與安全	殷儷容		日一	2	2
	英文：Hygiene and safety of Dietary	先修課程		無		
教學目標與內容	根據食品法規並說介紹供餐作業場所食品安全作業程序。內容符合FDA食品法規。調理食物，無論在熟食店、飯店、日間看護中心、健康照護機構、商業筵席、團膳工廠或餐廳，您都有責任確保供餐食品的安全。唯有瞭解相關規範與食品法規才能保護您自己與他人。					
實施方法	實例、案例研究、參考文獻(包括：相關網站)案例說明。每章最後提出問題討論，幫助學生準備課堂考試與測驗。建立未來餐飲從業人員有關食品安全基本觀念。					
評量方式	平時考、出勤佔20%；期中考40%；期末報告40%					
授課使用及參考書籍	食品安全與衛生管理					
科目簡介(可含大綱及教學進度)：						
1. 食品安全與衛生管理						
2. 食品安全危害						
3. 採購規範與品質標準						
4. 造成食品中毒之因素						
5. 食物流程						
6. HACCP之七步驟						
7. 設備與器具之選用						
8. 清潔與消毒						
9. 意外防範與危機處理						
10. 作業現場員工與管理者之訓練與教育						
11. 食品安全法規						
12. 確保食品安全的作業程序						
13. 環境衛生與維護						
14. 每位食品零售業之食品衛生管理人員都該知道的專業知識						
15. 採購方法與選擇合適供應商						
16. 設計與執行HACCP計畫之教材						
17. 員工健康—疾病或健康狀況；應該報告的狀況與採取措施						
18. 時事案例報告						
說明：1. 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。2. 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：陳桓敦			授課教師：殷儷容			

觀光系主任 陳桓敦

課務組  
95.3.20  
收文章