



《尊重智慧財產權，請使用正版教科書，勿非法影印書籍及教材，以免侵犯他人著作權》

開課班級:

授課老師: 程宛琳

學分數: 1

課程大綱:

將課程帶入摩斯漢堡的經營理念，融入企業文化，學習基本理念，體驗基礎的操作工作及營運管理，使學生結合顧客關係管理、食品衛生與安全、食品法規、安全管控技術、以及風險評估等專業知識應用於實務，提升教育與產業連結，培育連鎖餐飲業在營運實務之人才。

outline:

將課程帶入摩斯漢堡的經營理念，融入企業文化，學習基本理念，體驗基礎的操作工作及營運管理，使學生結合顧客關係管理、食品衛生與安全、食品法規、安全管控技術、以及風險評估等專業知識應用於實務，提升教育與產業連結，培育連鎖餐飲業在營運實務之人才。 Students will be able to apply their professional knowledge in customer relationship management, food hygiene and safety, food regulations, safety control techniques, and risk assessment, etc., to enhance the connection between education and industry, and cultivate talents in the operation of restaurant chains.

教學型態:

課堂教學+實習 (校內、校外)

成績考核方式:

平時成績:100%

期中考:%

期末考:%

其它:%

本科目教學目標:

為提升本校師生與產業合作的能量，本課程與安心食品合作開設本達人課程，希望引導學生在學校的時候，就與產業接軌，畢業即就業，創造教育與產業雙贏的效應。

參考書目:



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	9.13~9.20	無	19日正式上課。19~23日加退選，復(轉)學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，23日申辦抵免學分截止日
第2週	9.20~9.27	無	28日和平紀念日(放假)
第3週	9.27~10.04	無	
第4週	10.04~10.11	無	11日成績優異提前畢業者提出申請截止日,14日第1次校教評會
第5週	10.11~10.18	無	
第6週	10.18~10.25	無	
第7週	10.25~11.01	無	3日(三)校慶補假(112年11月25(六)日校慶活動日)。4日(四)兒童節、民族掃墓節(放假)，5日(五)民族掃墓節補假
第8週	11.01~11.08	無	10日校課程委員會。11日第2次校教評會
第9週	11.08~11.15	無	15~21日期中考試
第10週	11.15~11.22	無	22~26日學士班申請轉系,27~28日四技二專統一入學測驗,28日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	11.22~11.29	無	
第12週	11.29~12.06	安心食品公司簡介 品牌形象介紹 食品安全衛生 廚房工作站介紹 產品(沙拉及米漢堡)製作演練 屏科大店實務體驗 傑出店長分享	11日多益測驗(暫定)
第13週	12.06~12.13	無	16日第3次校教評會。19日博士班招生(暫定)
第14週	12.13~12.20	無	20~24日體育運動週，22日水上運動會(暫定),24日申請停修課程截止
第15週	12.20~12.27	無	27~31日藥物濫用防制宣導週
第16週	12.27~1.03	無	3日校務會議。3~9日畢業班(學士)期末考試。
第17週	1.03~1.10	無	10日端午節(放假)，12日畢業班授課教師送交學期成績截止
第18週	1.10~1.17	無	17~23日期末考試