



《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：四餐旅一A

授課老師：蔡宏儒

學分數：2

課程大綱：

本課程旨在協助學生瞭解有關飲食之直接或間接引起危害健康的原因，並設法加以預防、減少或去除該等危害因素，以確保大眾飲食生活的安全。主要內容為：食品衛生之概念及管理概要、食品與微生物之關係、食品之腐敗、食品中毒、寄生蟲及有害動物之防治、危害分析及主要管制、食品良好衛生規範、食品衛生法規。

outline:

This course will teach students the reasons why some food are harmful to consumers and how harmful the effects will be so that they can learn how to minimize the food harmful effects. The contents of this course are: the concepts of food hygiene and safety, the relationships between food and microorganisms, the prevention of food from parasites, food decaying and poisoning, HACCP, GHP and regulations of food hygiene, etc.

教學型態：

課堂教學

成績考核方式：

平時成績:30%

期中考:30%

期末考:30%

其它:出缺勤Attendance
10%%

本科目教學目標：

- 1.培育具備餐旅專業知識與技能之管理人才。
- 2.教學上強調餐旅理論與實務之結合，並加強人文素養、外國語文及運用資訊科技於餐旅管理的能力，著重倫理道德及敬業精神的培養，期使學生成為具宏觀視野及人文關懷之餐旅專業人才。

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	9.09~9.16	餐飲衛生安全概論；	8日正式上課。8~12日課程加退選，轉學(系)生、復學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，12日申辦抵免學分截止日
第2週	9.16~9.23	好的餐廳	
第3週	9.23~9.30	以廚師為榮	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	9.30~10.07	餐飲衛生安全守則	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	10.07~10.14	餐飲良好作業規範	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	10.14~10.21	食物中毒及預防	14日學生宿舍安全輔導暨複合式防災疏散演練。18日多益測驗
第7週	10.21~10.28	細菌及防腐劑介紹	24日(五)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	10.28~11.04	食品標章及認證	30日校課程委員會
第9週	11.04~11.11	期中考	3~9日期中考試
第10週	11.11~11.18	認識基改食物	13日教務會議,16日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	11.18~11.25	蔬果洗滌與保鮮	
第12週	11.25~12.02	肉品安全與衛生介紹	24~28體育運動週。24日校園路跑。27日運動大會夜間開幕，28日運動大會活動，29日101週年校慶活動日，照常上班
第13週	12.02~12.09	水產品安全與衛生介紹	
第14週	12.09~12.16	烹調認識與調味料介紹	12日申請停修課程截止日
第15週	12.16~12.23	餐飲標示與包材介紹	
第16週	12.23~12.30	模擬餐飲衛生安全稽核訪視報告	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	12.30~1.06	模擬餐飲衛生安全稽核訪視報告	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	1.06~1.13	期末考	5~11日期末考試，10~11日學生退宿