

# 國立嘉義大學100學年度第2學期教學大綱

課程代碼	10023510188	上課學制	大學部
課程名稱	餐飲衛生安全實務 Food Service Hygiene and Safety Practice	授課教師 (師資來源)	陳桐榮(食科系)
學分(時數)	2.0 (2.0)	上課班級	食科系3年甲班
先修科目		必選修別	選修
上課地點	食品館 A06-106	授課語言	國語
證照關係	無	晤談時間	星期2第3節~第5節, 地點:A06-205
教師信箱	trchen@mail.ncyu.edu.tw	備 註	

## 一、系所教育目標：

食品科技為民生工業最重要的一環，營養豐富且安全衛生的食品是促進且保障國人健康的屏障，達到此種目標需要食品科技人才不斷的貢獻心力，本系的教育目標即在培育國力維繫及國家發展不可或缺的食品科技人才。配合科技發展與國家社會之需求，除了傳統的食品加工與研究外，本系也強化在食品生技、健康食品、慢性病預防食品等新興項目之研究與開發。

食品科技是需要結合學術理論與實際應用的一個學門，本系學生需要先接受完整的一般基礎學科訓練，此類課程包括微積分、物理、有機化學、分析化學、生物化學、微生物學等課程。專業基礎課程則包括食品化學、食品微生物、營養學、食品工程、食品單元操作等課程。本系實用課程包括有罐頭製造學、食品脫水學、食品冷凍學、食品原料學、食品添加物、蔬果加工、肉品加工、穀類加工、發酵學等課程。本系最突出的特色在於實用課程均配合實驗或實習，以強化理論與實務之結合。

## 二、本學科與核心能力之關聯性

核心能力	關連性
(Space)	(Space)

## 三、本學科內容概述：

餐飲衛生安全對人類生活上有非常大的影響，尤其對國家的經濟發展及社會成本的負擔影響甚鉅，在食品服務業上扮演非常重要的角色。本課程即著重於使學生瞭解餐飲衛生安全的重要性，瞭解餐飲衛生安全的基本知識，瞭解餐飲衛生安全的相關法規，培養餐飲衛生安全的良好工作習慣，為將來有志從事餐飲服務業的同學開闢一扇發展的窗口。

## 四、本學科教學內容大綱：

(Space)

## 五、本學科學習目標：

使學生瞭解餐飲衛生安全的重要性，瞭解餐飲衛生安全的基本知識，瞭解餐飲衛生安全的相關法規，培養餐飲衛生安全的良好工作習慣，為將來有志從事餐飲服務業的同學開闢一扇發展的窗口。

## 六、教學進度

日期	主題	教學內容	教學方法
第01週	餐飲業的定義與形態、餐飲安全與衛生的重要	餐飲業的定義與形態、餐飲安全與衛生的重要	講授。
第02週	餐飲安全與衛生的管理	餐飲安全與衛生的管理	講授。
第03週	餐飲與微生物、引起餐飲劣化的微生物	餐飲與微生物、引起餐飲劣化的微生物	講授。
第04週	餐飲安全與衛生的指標微生物	餐飲安全與衛生的指標微生物	講授。
第05週	分區有效區隔、餐廳空間規劃	分區有效區隔、餐廳空間規劃	講授。
第06週	餐廳佈局、經濟成本評估	餐廳佈局、經濟成本評估	講授。
第07週	洗淨的意義與方法、消毒及滅菌的意義與方法	洗淨的意義與方法、消毒及滅菌的意義與方法	講授。
第08週	不同洗淨、消毒及滅菌對象的實施要領	不同洗淨、消毒及滅菌對象的實施要領	講授。
第09週	餐具清洗的重要性、餐具清洗	餐具清洗的重要性、餐具清洗的程序與方法	講授。

	的程序與方法		
第10週	餐具清洗效果的評估	餐具清洗效果的評估	講授。
第11週	期中考	期中考	紙筆測驗。
第12週	餐飲從業人員的健康管理、餐飲從業人員的衛生習慣	餐飲從業人員的健康管理、餐飲從業人員的衛生習慣	講授。
第13週	餐飲從業人員的衛生教育	餐飲從業人員的衛生教育	講授。
第14週	餐廳廚房衛生管理實務	餐廳廚房衛生管理實務	講授。
第15週	餐飲安全與衛生的管理活動	餐飲安全與衛生的管理活動	講授。
第16週	餐飲安全衛生與法規、餐飲衛生行政與管理	餐飲安全衛生與法規、餐飲衛生行政與管理	講授。
第17週	餐飲業HACCP制度	餐飲業HACCP制度	講授。
第18週	期末考	期末考	紙筆測驗。

七、課程要求：  
(Space)

八、成績考核  
 課堂參與討論10%  
 小考30%  
 期中考30%  
 期末考30%

九、參考書目  
 餐飲衛生安全實務（第一版）鄭清和 復文圖書有限公司 2008. 06

1. 請尊重智慧財產權觀念及不得非法影印。
2. 請重視性別平等教育之重要性，在各項學生集會場合、輔導及教學過程中，隨時向學生宣導正確的性別平等觀念，並關心班上學生感情及生活事項，隨時予以適當的輔導，建立學生正確的性別平等意識。