

108-1 大葉大學 完整版課綱

基本資料

課程名稱	餐飲安全管制系統	科目序號/代號	2978 / HOB2011
必選修/學分數	選修 /2	上課時段/地點	(五)AB / H444
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	鄭信男 / 專任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	進修學士班 / 餐旅管理學系 / 3年1班		

課程簡介與目標

本課程涵蓋餐飲業之衛生安全相關的基礎與應用課程，內容包含食品中毒概論、相關法規認證制度、食品製備流程之衛生管理、廚房安全管理等。上完本課程應可以充分了解如何預防食品危害的發生。






課程大綱

本課程為餐旅系基礎必修科目，使餐旅學系學生瞭解餐飲衛生的重要性，在從事餐飲相關行業的過程中，提供衛生安全的餐飲，避免食品危害的發生。

基本能力或先修課程

必需到圖書館運用圖書館搜尋相關資料或借用專業圖書至少二次

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  培養餐旅專業知識
 - 培養餐旅專業技能
-  餐旅規劃與分析之能力
-  持續學習新知與創新能力
 - 基礎餐旅外語能力
 - 人際溝通與團隊合作能力
-  專業服務態度與職場倫理
-  健康關懷能力

教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
培養餐旅專業知識	30	修習餐旅管理相關課程 修習專業與技能課程	講述法 小組討論 校外參訪 學生上台報告	期中考: 20% 期末考: 20% 課堂討論: 20% 課程參與度: 20% 書面報告: 20%	加總: 100	30
餐旅規劃與分析之能力	20	創新力與思考力 規劃與分析能力	講述法 小組討論 校外參訪 專題報告	期中考: 20% 期末考: 20% 作業: 20% 課堂討論: 20% 課程參與度: 20%	加總: 100	20
持續學習新知與 創新能力	20	創新力與思考力 規劃與分析能力(管理相關知識能力	講述法 校外參訪 個案討論 專題報告	期中考: 20% 期末考: 20% 課堂討論: 20% 課程參與度: 20% 書面報告: 20%	加總: 100	20
專業服務態度與 職場倫理	10	管理相關知識能力 服務學習參與度 課程執行力	講述法 小組討論 校外參訪 專題報告	期中考: 20% 期末考: 20% 課堂討論: 20% 課程參與度: 20% 書面報告: 20%	加總: 100	10
健康關懷能力	20	管理相關知識能力 服務學習參與度	講述法 小組討論 校外參訪 專題報告	期中考: 20% 期末考: 20% 課堂討論: 20% 課程參與度: 20% 書面報告: 20%	加總: 100	20

成績稽核

課程參與度: 20%

期中考: 20%

期末考: 20%

課堂討論: 20%

書面報告: 16%

作業: 4%

書籍類別	書名	作者
教科書	食品安全管制系統	鄭聰旭等
參考教材及專業期刊導讀	食品安全管制系統	方繼
參考教材及專業期刊導讀	食品之危害與重要管制點	王仁澤

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	概論 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	講述法、個案討論、影片欣賞、學生上台報告
2	食品安全管制系統之制度運作	講述法、小組討論、校外參訪、個案討論、學生上台報告
3	HACCP I	講述法、個案討論
4	HACCP II	講述法、小組討論
5	ISO 22000 I	講述法、小組討論、個案討論
6	ISO 22000 II	講述法、小組討論、校外參訪
7	食品管理法規說明	講述法、個案討論、學生上台報告
8	產品製造管制 I	講述法、小組討論、學生上台報告
9	產品製造管制 II 期中考	講述法、學生上台報告
10	工廠組織系統與管理 I	講述法、個案討論
11	工廠組織系統與管理 II	講述法、小組討論、個案討論
12	食品中毒案例探討	講述法、小組討論、個案討論
13	HACCP 個人作業	講述法、小組討論、個案討論、學生上台報告
14	HACCP 團體作業	講述法、小組討論、個案討論、學生上台報告
15	HACCP計畫書 I	講述法、小組討論、個案討論、學生上台報告
16	HACCP計畫書 II	講述法、個案討論
17	廚房安全與衛生應用實務	講述法、小組討論、學生上台報告
18	廚務管理與應用 期末考	講述法、小組討論