

# 108-1 大葉大學 選課版課綱

## 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	
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

