

真理大學 100 學年度第 1 學期教學計劃表

科目名稱：(中)餐旅安全與衛生管理

(英)Hospitality Safety and Sanitation Management

授課教師：李承祐

系別：餐旅管理學系

專任 兼任

開課班級	餐旅管理學系 1 年 A 班 <input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修		
學分數	2 學分 2 小時 預備知識：無		
授課方式	<input checked="" type="checkbox"/> 口頭講授 <input type="checkbox"/> 分組討論 <input checked="" type="checkbox"/> 媒體教學 <input type="checkbox"/> 上機實習 <input type="checkbox"/> 其他（請詳述於後）		
教學目標	中文	安全與衛生為餐廳與旅館管理之第一要務。本課程之目的為促進學生對餐旅安全與衛生的了解，並期望藉此他們能對安全衛生更加地重視。	
	英文	Safety and sanitation are the first two priorities of restaurants and hotel management. This course intends to promote students' understandings of safety and sanitation in hope that they can put more attention to them.	
教材課本	【遵守智慧財產權觀念，不得非法影印】 鄭清和，餐旅衛生安全管理，復文圖書		
參考書籍	【遵守智慧財產權觀念，不得非法影印】 1. 傅安弘，餐旅衛生與安全管理，華都文化事業 2. 黃文哲等，餐飲安全與衛生，富林出版社 3. 李昇平，食品衛生與安全，高點文化事業		
教學進度及內容	授課進度表		
	週次	內容 (Subject/Topics)	
	1	課程介紹	課程大綱、上課規定、評量方式
	2	餐旅安全衛生的重要性	近期相關新聞總覽
	3	餐飲衛生的重要性	
	4	認識微生物	
	5	認識微生物	
	6	食品中毒	
	7	食品中毒	
	8	食品中毒	
	9	期中考	筆試
	10	洗淨	另加入期中考檢討
	11	消毒及滅菌	
	12	餐具的清洗與管理	
	13	餐具的清洗與管理	
	14	餐飲從業人員的衛生管理	
	15	餐飲從業人員的衛生管理	
	16	餐廳廚房衛生管理	
	17	餐廳廚房衛生管理	另加入期末考前總複習
18	期末考	筆試	
本課程能達成系之教育目標	<input checked="" type="checkbox"/> 建立完整之學術訓練，厚實學生理論基礎與涵養。 <input checked="" type="checkbox"/> 提供餐旅相關產業所需人才之課程教學，強化學生廚藝知識與服務能力。 <input checked="" type="checkbox"/> 培養學生榮譽心、責任感、團隊精神與高尚品德。		
學生核心能力 <i>*請老師勾選 (複選)</i>	<input checked="" type="checkbox"/> 餐旅管理知識與能力 權重 40% <input checked="" type="checkbox"/> 餐旅服務能力 權重 20% <input checked="" type="checkbox"/> 廚藝知識與能力 權重 20%		

	<input type="checkbox"/> 外語能力 權重 % <input checked="" type="checkbox"/> 問題處理與解決能力 權重 20%
成績考核方式	期中考：30%、期末考：30%、出缺席：20%、上課態度：20% （其他如實習、報告、做作業、學習態度等，請說明於後並註明各項所佔百分比）
老師基本資料	E-mail:uogogo.tw@yahoo.com.tw 教學網站:http://lichenyou.mtwww.mt.au.edu.tw 電話:0930209800 輔導時間:星期二中午12:00-13:00 地點:餐旅管理學系辦公室
備考	1. 為鼓勵評分方式之多元化，避免僅以期中及期末考為評分依據，請詳述成績考核方式，並於開學時宣佈，以強化學習效果。 2. 本表應於開學前提交所屬學系或通識教育中心。