



實踐大學一一三學年度第二學期 教學計畫表
Course Syllabus, Academic Year 2024-2025(2nd Semester)

(實際授課內容及成績評定，以教師上課時規定為準。)

製表日期：114/4/16 頁次：1 / 2

科目名稱 Course Title	餐飲衛生與安全管理 Hospitality Sanitation and Safety			課程代號 Course No.	DFBM-21K-01-A1
開課系級 Department	餐飲管理學系一年甲 班 A-DFBM-1A	學分數 Credit(s)	3	時數 Hour(s)	3
選別 Required or Elective	4-系必	開課別 Duration	半年 第一學期 Required,1st Semester		
授課教師 Instructor	周瓊薇				
缺曠課規定 Attendance Policy	缺曠課時數 (含事 / 病假) 達授課總時數三分之一 (18 小時) 以上者，學期成績以零分計。 Student will receive a semester grade of zero for a course if absences from class exceed one third (18 hrs) of total class hours.				
課程概要 Course Description	1.認識食物腐敗與中毒 2.瞭解腐敗與中毒之防治要領 3.認識餐飲安全衛生相關法規 4.實踐餐飲衛生安全管理 1.To recognize food spoilage and poisoning 2.To understand preventive measures for food spoilage and poisoning 3.To recognize related laws governing food safety and hygiene 4.To implement hygiene and safety management for food and beverage				
基本核心能力/系核心能力 Core Competency	核心能力	核心能力說明			
	具備專業知識基礎能力	具備餐飲專業知識。 具備管理專業知識。			
	具備專業知識執行能力	具備餐飲廚藝專業技能。 具備餐飲服務專業知識與技能。			
	具備團隊合作能力	具備團隊溝通能力。 具備合作協調能力。			
	具備問題解決能力	具備問題分析能力。 具備時間管理能力。			
	具備領導統御能力	具備理論與實務統整能力。 具備餐飲相關活動企劃能力。			
	『註：該課程之核心能力以紅色表示。』				
教學目標 Course Objectives	1.讓學生認識食物腐敗與中毒，瞭解食物腐敗與中毒之防治要領 2.讓學生認識餐飲安全衛生相關法規及實踐餐飲衛生安全管理之作法				
授課方式 Approach to Instruction	講述法、問答法、專家講座				
課程授課語言 Course language	本國語				
是否自編教材 Whether self-edited textbooks	否				
成績評定 Grading	◎平時評量 50%：出席狀況、課堂投入及參與、作業繳交、隨堂測驗 ◎期中評量 25%：筆試 ◎期末評量 25%：期末考/報告				

為保護與尊重他人之智慧財產權，請勿於合理使用範圍外，非法引用、影印或重製書籍以免觸法。
Please respect intellectual property rights when making handouts for students.



實踐大學一一三學年度第二學期 教學計畫表

Course Syllabus, Academic Year 2024-2025(2nd Semester)

(實際授課內容及成績評定，以教師上課時規定為準。)

製表日期：114/4/16 頁次：2 / 2

教科書與參考書目 Textbooks and References		1. 文長安，2023，餐飲安全衛生，3版，華立圖書股份有限公司。 2. 陳德昇等，2023，餐飲衛生與安全，8版，華格那出版有限公司。 3. 翁順祥等，2022，簡明餐飲衛生與安全，3版，華格那出版有限公司。 4. 衛福部食藥署，2022，餐飲從業人員衛生操作指引手冊， https://www.fda.gov.tw/TC/sitecontent.aspx?sid=2795 。
聯絡方式 Contact Info		twchou@g2.usc.edu.tw
備註 Remark		補充餐飲安全衛生管理最新法規規範及食安事件解析，以強化學生食安認知。 本課程僅執行CDIO之CD階段
週次 Weeks		進度內容 Syllabus
1	(02/16~02/22)	餐飲衛生安全概論(餐飲業特質趨勢、餐飲衛生安全現況)、相關法令規章一覽
2	(02/23~03/01)	餐飲人員衛生操作指引手冊、餐飲衛生管理業者自主檢查 CDIO: C
3	(03/02~03/08)	餐飲衛生安全中的生物性危害、餐飲永續專題講座 CDIO: C
4	(03/09~03/15)	食品中毒及其預防方法、廚房衛生設計與管理 CDIO: C
5	(03/16~03/22)	採購驗收與倉儲管理、豬肉及水產品安全衛生、基改食物 CDIO: C
6	(03/23~03/29)	食材前處理、蔬果洗滌及農藥、餐點製備儲存及販售管理、烹調及調味料 CDIO: C
7	(03/30~04/05)	設備與餐飲器具清洗消毒管理 CDIO: C
8	(04/06~04/12)	餐飲從業人員管理、廚師良好作業規範 CDIO: C
9	(04/13~04/19)	期中考 CDIO: CD
10	(04/20~04/26)	廢棄物與病媒管制、廢食用油回收 CDIO: C
11	(04/27~05/03)	餐飲衛生相關法令及標章制度 CDIO: C
12	(05/04~05/10)	餐飲業食品安全管制系統(HACCP)的基本概念 CDIO: C
13	(05/11~05/17)	HACCP系統的實施步驟與計畫書 CDIO: CD
14	(05/18~05/24)	餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑 CDIO: CD
15	(05/25~05/31)	HACCP計畫書範例及文件 CDIO: CD
16	(06/01~06/07)	HACCP計畫書範例及文件 CDIO: CD
17	(06/08~06/14)	期末考/報告
18	(06/15~06/21)	彈性教學：完成閱讀指定之自主學習資料
19	(06/22~06/30)	

為保護與尊重他人之智慧財產權，請勿於合理使用範圍外，非法引用、影印或重製書籍以免觸法。

Please respect intellectual property rights when making handouts for students.