

餐 飲 安 全 與 衛 生（教學大綱）

一、教學目標：

1. 瞭解餐飲安全與衛生的重要性。
2. 瞭解餐飲安全與衛生的基本知識。
3. 培養餐飲安全與衛生的良好工作習慣。
4. 建立餐飲安全概念，且能將所學應用於餐飲工作與實際生活。
5. 藉由食物中毒之成因強化環境保護之基本概念並落實於日常生活中。

二、教材大綱：

單元主題	內容綱要	分配 節數	備 註
第一章 概論	1.餐飲安全與衛生的定義 2.餐飲安全與衛生的重要性 3.餐飲安全與衛生的相關法規	2	
第二章 基礎微生物的認識	1.食品與微生物 2.細菌 3.酵母菌 4.黴菌	4	
第三章 食物中毒	1.食物中毒的定義與類別 2.食物中毒的原因 3.細菌性食物中毒 4.黴菌毒素食物中毒 5.天然毒素、化學毒素及其他食品中毒	12	
第四章 洗淨、消毒與殺菌	1.洗淨、消毒與殺菌的定義 2.洗淨、消毒與殺菌的方法 3.洗淨、消毒與殺菌的注意事項	4	
第五章 餐具的清洗管理	1.餐具清洗管理的重要性 2.餐具洗滌的程序與方法 3.餐具清洗的檢查方法	4	
第六章 餐飲從業人員的衛生管理	1.健康管理 2.衛生習慣 3.衛生教育	2	
第七章 餐廳廚房衛生管理	1.餐飲設施衛生管理 2.冷藏冷凍庫衛生管理 3.庫房衛生管理 4.餐具、砧板及其他設備的衛生管理 5.廢棄物及飲水問題 6.工作環境衛生	2	
第八章	1.食品衛生管理法 2.食品良好衛生規範	2	

餐飲法規介紹	3.食品衛生標準 4.食品中毒案件處理要點 5.餐飲業食品安全管制系統先期輔導作業規範	
--------	---	--

三、教學要點：

(一)教學編選

- 1.教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。
- 2.教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願，並適時給予成績較差的學生補救方法。
- 3.教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用。
- 4.教學前應讓學生了解學習目標。

(二)教學方法

- 1.兼顧認知、技能、情意三方面之教學。
- 2.注重資源規劃與解說技巧，達到領隊導遊人員訓練之成效。
- 3.灌輸學生職業道德與服務的正確觀念，成為一個真正的服務工作者。
- 4.教學時利用輔助器材，如圖表、投影機、幻燈機，以增進教學效果。

(三)教學評量

- 1.配合授課進度，進行單元及實作評量，以便即時了解教學成效，督促學生達成學習目標。
- 2.根據評量結果修正教材教法，實施補救教學。

(四)教學資源

- 1.運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。
- 2.利用實作課程操作演練，達到理論與實務相互配合，提高學習成效。
- 3.集各衛生行政機關、餐飲業界及報章雜誌之相關圖片、單張照片以及有關文獻作為輔助教材。

(五)教學相關配合事項

- 1.實務與理論相配合，提高學習成效。
- 2.教師蒐集簡報或錄影帶、DVD等教學媒體，以增加學生學習興趣。
- 3.課程宜活潑生動，以提高學習興趣。
- 4.教師應參閱最新相關資料及訊息，配合教材內容來教學。
- 5.於教授食物中毒時可融入生命教育之議題；並於講授第四、五章節時融入環境保護議題。