

## 元培科技大學餐飲管理系課程大綱

科目名稱：食品衛生與安全 課程類別：餐飲製備 學分/時數：2/2

### 一、教學目標

本課程理論與實務並重，內容包括透過餐飲衛生與安全相關主題與原理之講解，教導同學正確認識食品中毒及其預防方法、廚房衛生設計與管理、以及衛生相關法規，強化餐飲從業人員之衛生安全觀念。並藉由課程討論與餐飲業 HACCP 操作，培養同學日後食品安全管制系統稽查實務的理論基礎，期許能提升國民健康與同學就業競爭力。

### 二、課程綱要

1. 食品衛生與安全概論。
2. 基礎微生物的認知，食品中毒及其預防方法。
3. 廚房衛生設計與管理、採購驗收、倉儲與前製備。
4. 餐點製備、販售及儲存之衛生安全。
5. 設備與餐具清洗管理。
6. 從業人員的衛生與安全管理。
7. 廢棄物處理與病媒管制。
8. 餐飲衛生規範與相關法規。
9. 餐飲業 HACCP 制度。