

弘光科技大學網路教學計畫申請書

申請日期：112年3月11日

一、申請人基本資料

姓名：陳玉楚 職稱：講師 系(科、所)所名稱：餐旅系

E-mail： pearlchen0627@gmail.com 聯絡電話：0988856672

開課教師實施網路教學能力與經驗

是否熟悉本校圖書資訊處網路教學平台：是 否。

是否曾接受補助經費有無；加計鐘點有無。

若有，請填寫每次的補助情形：

序號	學年	學期	課程名稱 (學制別、系所班)	學分數	加計鐘點	本校經費補助說明(含金額)
1					<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2					<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

是否曾參與相關研習有無 若有，請填寫參與情形：

序號	學年	學期	研習名稱	時數	辦理單位	備註
1						
2						

是否為單元教學 否 是，請填寫教師網路教學實施貢獻度比例(合計100%): _____。

其他說明：

二、課程基本資料

1.課程名稱：餐飲衛生安全與法規 學分數：2 時數：2小時 選課號：__

2.課程適合網路教學程度說明：

本課程之參考書係使用衛生福利部食品藥物管理署公版出版品”餐飲衛生安全管理面面觀”並佐以講師自製簡報及餐飲即時發生之事件,透過網路教學互動式即時溝通,可免進修部同學免於交通奔波之苦,且透過即時之網路討論更可解決同學之疑惑,是值推動之教學方式,並可避免進修部同學因長時間之往返學校受到聘僱單位之怨言。

3.課程為首次申請實施網路教學：

是

否 最近一次開設學年/學期：__學年__學期

請針對實施方式、內容、規劃等更新部分詳細說明：

4. 課程是否需申請科技助理：是 否 教學發展中心簽核：

(若需申請先會辦教學發展中心)



FM-10490-B09

表單修訂日期：109.02.18

保存期限：5年

5.面授教室需求說明：（如需普通教室、專業教室，電腦教室，視聽教室或實作教室）

無

6.課程所需軟硬體設備需求說明：（若有特殊軟體需先會辦圖書資訊處）

無

圖書資訊處回覆：

三、課程綱要

如附件（大專校院遠距教學課程－教學計畫大綱）

四、教師實施網路教學，不得違反智慧財產權，智慧財產宣導相關網頁 <http://ilc.hk.edu.tw/web/isms/>

保護智慧財產權案例分享

<http://www.tipo.gov.tw/lp.asp?ctNode=7683&CtUnit=3764&BaseDSD=7&mp=1>

■已詳閱智慧財產宣導相關網頁及保護智慧財產權分享案例。

教師簽名：

陳玉楚

五、審查歷程與結果

系(科、所)課程委員會： 會議時間：112.3.23 	教材內容與設計符合適切性： <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 審查結果： <input checked="" type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過
院課程委員會： 會議時間：112.4.11 	審查結果： <input checked="" type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過
校課程委員會： 會議時間：	審查結果： <input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過
網路教學委員會： 會議時間：	審查結果： <input type="checkbox"/> 通過 獎勵金額新台幣 _____ 元整 加計鐘點： <input type="checkbox"/> 是__小時， <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不通過
教務會議： 會議時間：	審查結果： <input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過

FM-10490-B09

表單修訂日期：109.02.18

保存期限：5年

附表：大專校院遠距教學課程－教學計畫大綱

填表說明：

1. 依據大學遠距教學實施辦法第6條，各校開授遠距教學課程，應擬具教學計畫，送課程相關委員會研議，提經教務會議通過後實施，並報教育部備查，且應公告於網路上供查詢。
2. 教學計畫大綱如下，課程教學計畫連結網址，請填入教育部「大學校院課程網」或「技職校院課程網」之「課程大綱」欄位，且能有效連結閱覽，才予以備查。
3. 本件提報大綱為基本填寫項目，實際撰寫內容格式，學校可依需求進行調整設計。

學校名稱：弘光科技大學

開課期間：112學年度 1 學期 (本學期是否為新開設課程：是 否)

壹、課程基本資料(有包含者請於打)

1.	課程名稱	餐飲衛生安全與法規
2.	課程英文名稱	Catering Hygiene Safety and Regulations
3.	教學型態	<input type="checkbox"/> 非同步遠距教學 <input checked="" type="checkbox"/> 同步遠距教學主播學校 請填列本門課程之收播學校與系所： (1)學校:弘光科技大學 系所:餐旅管理系
4.	授課教師姓名及職稱	陳玉楚 兼任講師
5.	師資來源	<input type="checkbox"/> 專業系所聘任 <input type="checkbox"/> 通識中心聘任 <input type="checkbox"/> 以上合聘 <input type="checkbox"/> 其他
6.	開課單位名稱 (或所屬學院及科系所名稱)	餐飲衛生安全與法規
7.	課程學制	<input checked="" type="checkbox"/> 學士班 <input type="checkbox"/> 進修學士班 <input type="checkbox"/> 學士班在職專班 <input type="checkbox"/> 碩士班 <input type="checkbox"/> 碩士班在職專班 <input type="checkbox"/> 博士班 <input type="checkbox"/> 學院 (<input type="checkbox"/> 二年制 <input type="checkbox"/> 四年制) <input type="checkbox"/> 專科 (<input type="checkbox"/> 二年制 <input type="checkbox"/> 四年制) <input type="checkbox"/> 進修專校 <input type="checkbox"/> 進修學院 (<input type="checkbox"/> 二技 <input type="checkbox"/> 四技 <input type="checkbox"/> 碩士在職專班) <input type="checkbox"/> 學位學程 (<input type="checkbox"/> 二年制 <input type="checkbox"/> 四年制 <input type="checkbox"/> 碩士班) <input type="checkbox"/> 學分學程
8.	部別	<input type="checkbox"/> 日間部 <input checked="" type="checkbox"/> 進修部(夜間部) <input type="checkbox"/> 其他
9.	科目類別	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input type="checkbox"/> 通識科目 <input type="checkbox"/> 校定科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 教育科目 <input type="checkbox"/> 其他
10.	部校定 (本課程由那個單位所定)	<input type="checkbox"/> 教育部定 <input type="checkbox"/> 校定 <input type="checkbox"/> 院定 <input type="checkbox"/> 所定 <input type="checkbox"/> 系定 <input type="checkbox"/> 其他
11.	開課期限(授課學期數)	<input checked="" type="checkbox"/> 一學期(半年) <input type="checkbox"/> 二學期(全年) <input type="checkbox"/> 其他
12.	選課別	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修 <input type="checkbox"/> 其他 楊惟倫
13.	學分數	2學分
14.	每週上課時數	2 (非同步遠距教學，請填平均每週面授時數)
15.	開課班級數	2
16.	預計總修課人數	120
17.	全英語教學	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
18.	國外學校合作遠距課程 (有合作學校請填寫)	國外合作學校與系所名稱： <input type="checkbox"/> 國內主播 <input type="checkbox"/> 國內收播 <input type="checkbox"/> 境外專班 <input type="checkbox"/> 雙聯學制 <input type="checkbox"/> 其他
19.	課程平台網址 (非同步教學必填)	http://tronclass.hk.edu.tw/

FM-10490-B09

表單修訂日期：109.02.18

保存期限：5年

貳、課程教學計畫

一.	教學目標																																																										
二.	適合修習對象																																																										
三.	課程內容大綱	<p>(請填寫每週次的授課內容及授課方式)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>授課內容</th> <th>授課方式</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>餐飲衛生安全管理包括-人員.場所.食材.製備</td> <td>面授</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>食品安全風險認識與衛生管理</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>食品中毒定義、種類與預防</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>調理場所的衛生管理</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>食材安全衛生管理</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>製程衛生管理</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>食品安全衛生管理法</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>食品良好衛生規範準則1</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>期中考</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>食品良好衛生規範準則</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>餐飲從業人員衛生管理</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>病媒蚊防治</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>採購.驗收.貯存.及食材前處理</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>餐飲業 HACCP 制度</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>每日飲食指南與健康飲食製備</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>16</td> <td>了解食品標示及廣告管理</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>17</td> <td>餐飲人員的職業傷害與預防</td> <td>遠距教學</td> </tr> <tr> <td>18</td> <td>期末考</td> <td>遠距教學</td> </tr> </tbody> </table> <p>1.請以實際上課週次填報。 2.若因實習安排或其他原因而需調整課程週數(例:12週)，則需於下列備註敘明原因及每週授課時數調整情形。</p> <p>備註:</p>		授課內容	授課方式	1	餐飲衛生安全管理包括-人員.場所.食材.製備	面授	2	食品安全風險認識與衛生管理	遠距教學	3	食品中毒定義、種類與預防	遠距教學	4	調理場所的衛生管理	遠距教學	5	食材安全衛生管理	遠距教學	6	製程衛生管理	遠距教學	7	食品安全衛生管理法	遠距教學	8	食品良好衛生規範準則1	遠距教學	9	期中考	遠距教學	10	食品良好衛生規範準則	遠距教學	11	餐飲從業人員衛生管理	遠距教學	12	病媒蚊防治	遠距教學	13	採購.驗收.貯存.及食材前處理	遠距教學	14	餐飲業 HACCP 制度	遠距教學	15	每日飲食指南與健康飲食製備	遠距教學	16	了解食品標示及廣告管理	遠距教學	17	餐飲人員的職業傷害與預防	遠距教學	18	期末考	遠距教學
	授課內容	授課方式																																																									
1	餐飲衛生安全管理包括-人員.場所.食材.製備	面授																																																									
2	食品安全風險認識與衛生管理	遠距教學																																																									
3	食品中毒定義、種類與預防	遠距教學																																																									
4	調理場所的衛生管理	遠距教學																																																									
5	食材安全衛生管理	遠距教學																																																									
6	製程衛生管理	遠距教學																																																									
7	食品安全衛生管理法	遠距教學																																																									
8	食品良好衛生規範準則1	遠距教學																																																									
9	期中考	遠距教學																																																									
10	食品良好衛生規範準則	遠距教學																																																									
11	餐飲從業人員衛生管理	遠距教學																																																									
12	病媒蚊防治	遠距教學																																																									
13	採購.驗收.貯存.及食材前處理	遠距教學																																																									
14	餐飲業 HACCP 制度	遠距教學																																																									
15	每日飲食指南與健康飲食製備	遠距教學																																																									
16	了解食品標示及廣告管理	遠距教學																																																									
17	餐飲人員的職業傷害與預防	遠距教學																																																									
18	期末考	遠距教學																																																									
四.	教學方式	<p>(有包含者請打 <input checked="" type="checkbox"/>，可複選)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>1.提供線上課程主要及補充教材 <input type="checkbox"/>2.提供線上非同步教學 <input checked="" type="checkbox"/>3.有線上教師或線上助教 <input checked="" type="checkbox"/>4.提供面授教學，次數：1次，總時數：2小時 <input checked="" type="checkbox"/>5.提供線上同步教學，次數：17次，總時數：34小時 <input type="checkbox"/>6.其它：(請說明)</p>																																																									
五.	學習管理系統	<p>呈現內容是否包含以下角色及功能 (有包含者請打 <input checked="" type="checkbox"/>，可複選)</p>																																																									

		<p>1.提供給系統管理者進行學習管理系統資料庫管理</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 個人資料 <input checked="" type="checkbox"/> 課程資訊 <input type="checkbox"/> 其他相關資料管理功能 <p>2.提供教師(助教)、學生必要之學習管理系統功能</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> 最新消息發佈、瀏覽 <input checked="" type="checkbox"/> 教材內容設計、觀看、下載 <input checked="" type="checkbox"/> 成績系統管理及查詢 <input checked="" type="checkbox"/> 進行線上測驗、發佈 <input type="checkbox"/> 學習資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 互動式學習設計(聊天室或討論區) <input type="checkbox"/> 各種教學活動之功能呈現 <input type="checkbox"/> 其他相關功能(請說明)
六.	師生互動討論方式	(包括教師時間、E-mail信箱、對應窗口等)
七.	作業繳交方式	<p>(有包含者請打 <input checked="" type="checkbox"/> ,可複選)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> 1.提供線上說明作業內容 <input checked="" type="checkbox"/> 2.線上即時作業填答 <input checked="" type="checkbox"/> 3.作業檔案上傳及下載 <input checked="" type="checkbox"/> 4.線上測驗 <input type="checkbox"/> 5.成績查詢 <input type="checkbox"/> 6.其他做法(請說明)
八.	成績評量方式	<p>(包括考試方式、考評項目其所佔總分比率,合計100%)</p> <p>成績納入學習者的線上學習歷程和參與度占總分數_課堂參與討論40%、期中心得30%、期末心得30%,合計100%</p>
九.	上課注意事項	

教學進度表

課程名稱： 餐飲衛生安全與法規

學分/小時數:2/2

授課教師： 陳玉楚

開課班級:進修部餐旅系 1912

週次	單元名稱	授課方式	單元教學目標	單元教材內容	單元教學活動	時數	備註
1	課程介紹與學習平台操作說明	1. 實體課程面授 2. 學習平台操作練習	讓學生瞭解本課程學習目標、進度規劃、上課方式、評分要求	1. 課程介紹 2. 課程進行、評量 3. 平台操作	1. 課程講解 2. 練習參與線上討論 3. 練習進行線上評量	1. 課程講解 1hr 2. 課程進行方式說明 0.5hr 3. 系統測試與問題提問 0.5hr	教材提供： ■1.重點提示 ■2.事例 □3.練習 □4.反思活動 ■5.補充教材或網路資源 □6.議題討論： □7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評
2	CHI 餐旅衛生安全管理 1-1 屬性 1-2 分類	1.遠距教學 2.參與學習討論 1.	1. 了解餐飲業的屬性與分類 2. 說明餐飲業面臨的衛生安全風險	1. 了解我國餐飲衛生問題 2. 了解餐飲衛生安全從農場到餐桌供應鏈定義	1. 觀看線上單元教材 2. 練習參與線上討論 3. 練習進行線上評量	1. 同步線上教學 1hr 2. 參與線上討論 1hr	教材提供： □1.重點提示 ■2.事例 ■3.練習 □4.反思活動 □5.補充教材或網路資源 ■6.議題討論： □7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評
3	CHI 食品中毒定義 1-2 引起食品中毒微生物種類	1.遠距教學 2.參與學習討論 1.	1. 說明臺灣食品中毒概況 2. 說明餐飲業相關法規	1. 了解 細菌性食品中毒的原因物質 2. 細菌性食品中毒的類型 3. 天然毒素食品中毒 4. 化學性食品中毒 5. 病毒性食品中毒 6. 說法	1. 觀看線上單元教材 2. 參與學習討論 3. 線上評量	1. 同步線上教學 1hr 2. 參與線上討論 1hr	教材提供： □1.重點提示 ■2.事例 □3.練習 □4.反思活動 □5.補充教材或網路資源 ■6.議題討論： □7.評量結果與回饋 □8.作品觀摩 □9.同儕互評
4.	1-3 中毒的相關法規	1.遠距教學 2.參與學習討論	1. 食品安全衛生管理法	1. 了解食安法中第 15 條第四項食中的原因菌	1. 觀看線上單元教材 2. 參與學習討論線上評量	1. 同步線上教學 1hr 2. 參與線上討論 1hr	教材提供： □1.重點提示 ■2.事例 □3.練習 □4.反思活動

			<ul style="list-style-type: none"> 2. 食品中毒的舉報單位 3. 食品中毒的處理流程 	<ul style="list-style-type: none"> 2. 了解食中的罰則 			<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>5.補充教材或網路資源 <input checked="" type="checkbox"/>6.議題討論： <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/>8.作品觀摩 <input type="checkbox"/>9.同儕互評
5	平台使用問題討論與課程重點複習	<ul style="list-style-type: none"> 1.遠距教學 2.參與學習討論 	<ul style="list-style-type: none"> 1.課程學習 Q&A 2.學習平台操作 Q&A 3.線上評量問題講解 4.題講解 	<ul style="list-style-type: none"> 1.課程學習 Q&A 2.學習平台操作 Q&A 3.線上評量問題講解 	<ul style="list-style-type: none"> 1.課程學習 Q&A 2.學習平台操作 Q&A 3.線上評量問題講解 	<ul style="list-style-type: none"> 1.同步線上教學 1hr 2.參與線上討論 1hr 	<ul style="list-style-type: none"> 教材提供： <input type="checkbox"/>1.重點提示 <input checked="" type="checkbox"/>2.事例 <input checked="" type="checkbox"/>3.練習 <input type="checkbox"/>4.反思活動 <input type="checkbox"/>5.補充教材或網路資源 <input type="checkbox"/>6.議題討論： <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/>7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/>8.作品觀摩 <input type="checkbox"/>9.同儕互評
6	<ul style="list-style-type: none"> CH2 食品良好衛生規範準則 2-1 個人衛生管理 2-2 專業證照 	<ul style="list-style-type: none"> 1.遠距教學 2.參與學習討論 	<ul style="list-style-type: none"> 1.說明餐飲衛生基本要求 GHP 2.GHP(附表二)個人衛生十項 	<ul style="list-style-type: none"> 1.了解 GHP 的條文與餐飲個人衛生管理 2.認識衛生管理個人衛生程序書 	<ul style="list-style-type: none"> 1.觀看線上單元教材 2.議題討論 (1)：個人衛生管理程序書之訂定 3.線上評量 	<ul style="list-style-type: none"> 1.同步線上教學 1hr 2.參與線上討論 1hr 	<ul style="list-style-type: none"> 教材提供： <input checked="" type="checkbox"/>1.重點提示 <input type="checkbox"/>2.事例 <input checked="" type="checkbox"/>3.練習 <input type="checkbox"/>4.思活動 <input type="checkbox"/>5.補充教材或網路資源 <input checked="" type="checkbox"/>6.議題討論： <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/>8.作品觀摩 <input type="checkbox"/>9.同儕互評
7.8	<ul style="list-style-type: none"> 2-3 調理場所的衛生 CH3 	<ul style="list-style-type: none"> 1.遠距教學 2.參與學習討論 	<ul style="list-style-type: none"> 1.說明調理場所的清潔度區分 2.介紹前處理區、準清潔區、清潔區 	<ul style="list-style-type: none"> 1.了解不同清潔度特質 2.避免不同清潔度的交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> 1.觀看線上單元教材 2.議題討論 (1)：區分不同清潔部的目的 3.線上評量 	<ul style="list-style-type: none"> 1.同步線上教學 1hr 2.參與線上討論 1hr 	<ul style="list-style-type: none"> 教材提供： <input type="checkbox"/>1.重點提示 <input checked="" type="checkbox"/>2.事例 <input type="checkbox"/>3.練習 <input checked="" type="checkbox"/>4.反思活動 <input type="checkbox"/>5.補充教材或網路資源 <input type="checkbox"/>6.議題討論： <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/>8.作品觀摩 <input type="checkbox"/>9.同儕互評
9	期中分組報告	<ul style="list-style-type: none"> 1.遠距教學 2.分組報告 	<ul style="list-style-type: none"> 1.實作報告 	<ul style="list-style-type: none"> 1.分組進行報告 	<ul style="list-style-type: none"> 1.分組進行報告 	<ul style="list-style-type: none"> 1.分組進行報告 2hr 	<ul style="list-style-type: none"> 教材提供： <input type="checkbox"/>1.重點提示 <input type="checkbox"/>2.事例 <input type="checkbox"/>3.練習 <input type="checkbox"/>4.反思活動 <input type="checkbox"/>5.補充教材或網路資源

							<input type="checkbox"/> 6.議題討論： <input checked="" type="checkbox"/> 7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
10	3-1 調理場所的設備與器具之清潔	1.遠距教學 2.參與學習討論	1.說明調理場所的清潔度區分 2.介紹器具清潔區	1.了解不同清潔度特質 2.避免不同清潔度的交叉污染	1.觀看線上單元教材 2.議題討論(1)：區分不同清潔部的目的 3.線上評量	1.同步線上教學 1hr 2.參與線上討論 1hr	教材提供： <input type="checkbox"/> 1.重點提示 <input checked="" type="checkbox"/> 2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 <input checked="" type="checkbox"/> 4.反思活動 <input checked="" type="checkbox"/> 5.補充教材或網路資源 <input type="checkbox"/> 6.議題討論： <input type="checkbox"/> 7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
11	3-2 病媒蚊防治	1.遠距教學 2.參與學習討論	1.說明病媒蚊防治的重要性 2.四大皆空避免病媒駐足	1.了解不同病媒特質 2.鑑定蟲鼠 3.雇用病媒蚊專技人員	1.線上情境演練 2.議題討論	1.同步線上教學 1hr 2.參與線上討論 1hr	教材提供： <input type="checkbox"/> 1.重點提示 <input checked="" type="checkbox"/> 2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 <input checked="" type="checkbox"/> 4.反思活動 <input checked="" type="checkbox"/> 5.補充教材或網路資源 <input type="checkbox"/> 6.議題討論： <input type="checkbox"/> 7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
12.13	CH4 4-1 食材衛生管理 4-2 供應商訪查與合約訂定	1.遠距教學 2.參與學習討論	1.食材驗收原則 2.需檢查食材的項目 3.包裝食品驗收重點	1.不同種類食材的驗收方法 2.退貨依據	1.線上情境演練 2.議題討論	1.同步線上教學 1hr 2.參與線上討論 1hr	教材提供： <input type="checkbox"/> 1.重點提示 <input checked="" type="checkbox"/> 2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 <input checked="" type="checkbox"/> 4.反思活動 <input checked="" type="checkbox"/> 5.補充教材或網路資源 <input type="checkbox"/> 6.議題討論： <input type="checkbox"/> 7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
14	CH5 5-1 製程安全衛生管理 5-2 避免交叉污染	1.遠距教學 2.參與學習討論	1.交叉污染防治 2.烹調時衛生重點防治	1.器具、人員 2.烹調時的溫度控制 3.復熱及解凍的要點	1.線上情境演練 2.議題討論	1.同步線上教學 1hr 2.參與線上討論 1hr	教材提供： <input type="checkbox"/> 1.重點提示 <input checked="" type="checkbox"/> 2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 <input checked="" type="checkbox"/> 4.反思活動 <input checked="" type="checkbox"/> 5.補充教材或網路資源

							<input type="checkbox"/> 6.議題討論： <input type="checkbox"/> 7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
15	CH6 6-1 餐飲業的風險管理	1.遠距教學 2.參與學習討論	1.危害分析 2.重點管理 3.確認管理界線 4.監控重要管制點 5.失控時的矯正 6.執行的有效性 7.建立文件記錄	1.食材處理 2.個人衛生安全培訓 3.器具及設備清潔維護 4.病蟲害管理 5.廢棄物處理	1.線上情境演練 2.議題討論	1.同步線上教學 1hr 2.參與線上討論 1hr	教材提供： <input type="checkbox"/> 1.重點提示 <input checked="" type="checkbox"/> 2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 <input checked="" type="checkbox"/> 4.反思活動 <input checked="" type="checkbox"/> 5.補充教材或網路資源 <input type="checkbox"/> 6.議題討論： <input type="checkbox"/> 7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
16	6-2HACCP 預防重於事後補救	1.遠距教學 2.參與學習討論	1.監控重要管制點 2.失控時的矯正 3.執行的有效性 4.建立文件記錄	1.器具及設備清潔維護 2.病蟲害管理 3.廢棄物處理	1.線上情境演練 2.議題討論	1.同步線上教學 1hr 2.參與線上討論 1hr	教材提供： <input type="checkbox"/> 1.重點提示 <input checked="" type="checkbox"/> 2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 <input checked="" type="checkbox"/> 4.反思活動 <input checked="" type="checkbox"/> 5.補充教材或網路資源 <input type="checkbox"/> 6.議題討論： <input type="checkbox"/> 7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
17	CH7 7-1 危機處理	1.遠距教學 2.參與學習討論	1.危機定義 2.危機處理原則	1.危機溝通 2.媒體應對	1.線上情境演練 2.議題討論	1.同步線上教學 1hr 2.參與線上討論 1hr 3.	教材提供： <input type="checkbox"/> 1.重點提示 <input checked="" type="checkbox"/> 2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 <input checked="" type="checkbox"/> 4.反思活動 <input checked="" type="checkbox"/> 5.補充教材或網路資源 <input type="checkbox"/> 6.議題討論： <input type="checkbox"/> 7.評量結果與回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
18	期末報告	1.遠距教學 2.參與學習討論 3.期末報告	1.繳交期末報告	1.繳交期末報告	1.繳交期末報告	1.進行期末報告解說改進方向	教材提供： <input checked="" type="checkbox"/> 1.重點提示 <input checked="" type="checkbox"/> 2.事例 <input type="checkbox"/> 3.練習 <input checked="" type="checkbox"/> 4.反思活動

							<input type="checkbox"/> 5.補充教材或 網路資源 <input type="checkbox"/> 6.議題討論： <input checked="" type="checkbox"/> 7.評量結果與 回饋 <input type="checkbox"/> 8.作品觀摩 <input type="checkbox"/> 9.同儕互評
--	--	--	--	--	--	--	---

(每週開課時數=串流影音教材時數+其它教學活動時數)