

# 弘光科技大學網路教學計畫申請書

申請日期：113年3月20日

## 一、申請人基本資料

姓名：陳玉楚 職稱：餐旅系兼任講師 名稱：餐飲衛生安全與法規

E-mail：[pearlchen0627@gmail.com](mailto: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 選課號：\_\_\_\_\_

2. 課程適合網路教學程度說明：

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)

113-1 學期數位學習教學助理名額。

行政助理 林佳佳

代理組長 徐沛汶

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)

普通教室

113. 3. 28

教學發展中心 副主任 盧信忠

113. 3. 28

教學發展中心 主任 熊德筠

113. 3. 28

FM-10490-B09

表單修訂日期：109.02.18

保存期限：5年

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）

一般 電腦即可

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： /

五、審查歷程與結果

系(科、所)課程委員會： 會議時間：  3/31	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：113.04.09 	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	

## 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「大專校院課程網」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：113 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	
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: _____ 系所: _____
4.	授課教師姓名及職稱	陳玉楚 兼任教師
5.	師資來源	<input checked="" 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)	餐旅管理系
7.	課程學制	<input type="checkbox"/> 研究所 <input checked="" type="checkbox"/> 四技 <input type="checkbox"/> 二技 <input type="checkbox"/> 五專 <input type="checkbox"/> 在職專班
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 checked="" 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 checked="" 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
13.	學分數	2
14.	每週上課時數	2
15.	開課班級數	1
16.	預計總修課人數	60
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)	
20.	教學計畫大綱檔案連結網址	

### 貳、課程教學計畫

一	教學目標	協助學生了解餐飲安全與衛生的法規及其重要性、基本知識以及培養餐飲安全與衛生的良好工作習慣。
二	適合修習對象	餐旅系學生

FM-10490-B09

表單修訂日期：109.02.18

保存期限：5年

三	課程內容大綱	<table border="1"> <thead> <tr> <th>週次</th> <th>授課內容</th> <th>授課方式</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>課程介紹與學習平台操作說明</td><td>面授</td></tr> <tr><td>2</td><td>餐飲衛生安全綜論 1-1 定義、1-2 分類</td><td>遠距教學 1</td></tr> <tr><td>3</td><td>餐飲相關法規</td><td>遠距教學 2</td></tr> <tr><td>4</td><td>平台使用問題討論與課程重點複習</td><td>遠距教學 3</td></tr> <tr><td>5</td><td>預防食品中毒</td><td>遠距教學 4</td></tr> <tr><td>6</td><td>人員衛生管理</td><td>遠距教學 5</td></tr> <tr><td>7</td><td>調理場所衛生管理</td><td>遠距教學 6</td></tr> <tr><td>8</td><td>食材衛生管理</td><td>遠距教學 7</td></tr> <tr><td>9</td><td>期中考</td><td>面授</td></tr> <tr><td>10</td><td>製程衛生管理 1</td><td>遠距教學 8</td></tr> <tr><td>11</td><td>製程衛生管理 2</td><td>遠距教學 9</td></tr> <tr><td>12</td><td>食品風險管理</td><td>遠距教學 10</td></tr> <tr><td>13</td><td>餐飲業自主管理</td><td>遠距教學 11</td></tr> <tr><td>14</td><td>追蹤追溯及案例</td><td>遠距教學 12</td></tr> <tr><td>15</td><td>病媒蚊防治</td><td>遠距教學 13</td></tr> <tr><td>16</td><td>介紹 HACCP</td><td>遠距教學 14</td></tr> <tr><td>17</td><td>綜合討論</td><td>遠距教學 15</td></tr> <tr><td>18</td><td>期末考</td><td>面授</td></tr> </tbody> </table>	週次	授課內容	授課方式	1	課程介紹與學習平台操作說明	面授	2	餐飲衛生安全綜論 1-1 定義、1-2 分類	遠距教學 1	3	餐飲相關法規	遠距教學 2	4	平台使用問題討論與課程重點複習	遠距教學 3	5	預防食品中毒	遠距教學 4	6	人員衛生管理	遠距教學 5	7	調理場所衛生管理	遠距教學 6	8	食材衛生管理	遠距教學 7	9	期中考	面授	10	製程衛生管理 1	遠距教學 8	11	製程衛生管理 2	遠距教學 9	12	食品風險管理	遠距教學 10	13	餐飲業自主管理	遠距教學 11	14	追蹤追溯及案例	遠距教學 12	15	病媒蚊防治	遠距教學 13	16	介紹 HACCP	遠距教學 14	17	綜合討論	遠距教學 15	18	期末考	面授
週次	授課內容	授課方式																																																									
1	課程介紹與學習平台操作說明	面授																																																									
2	餐飲衛生安全綜論 1-1 定義、1-2 分類	遠距教學 1																																																									
3	餐飲相關法規	遠距教學 2																																																									
4	平台使用問題討論與課程重點複習	遠距教學 3																																																									
5	預防食品中毒	遠距教學 4																																																									
6	人員衛生管理	遠距教學 5																																																									
7	調理場所衛生管理	遠距教學 6																																																									
8	食材衛生管理	遠距教學 7																																																									
9	期中考	面授																																																									
10	製程衛生管理 1	遠距教學 8																																																									
11	製程衛生管理 2	遠距教學 9																																																									
12	食品風險管理	遠距教學 10																																																									
13	餐飲業自主管理	遠距教學 11																																																									
14	追蹤追溯及案例	遠距教學 12																																																									
15	病媒蚊防治	遠距教學 13																																																									
16	介紹 HACCP	遠距教學 14																																																									
17	綜合討論	遠距教學 15																																																									
18	期末考	面授																																																									
四	教學方式	<p>(有包含者請打✓，可複選)</p> <p>✓1. 提供線上課程主要及補充教材</p> <p><input type="checkbox"/> 2. 提供線上非同步教學</p> <p><input type="checkbox"/> 3. 有線上教師或線上助教</p> <p>✓4. 提供面授教學，次數：3 次，總時數：6 小時</p> <p>✓5. 提供線上同步教學，次數：15 次，總時數：30 小時</p> <p><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✓，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> <p><input checked="" type="checkbox"/> 個人資料</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 課程資訊</p> <p><input type="checkbox"/> 其他相關資料管理功能</p> <p>2. 提供教師(助教)、學生必要之學習管理系統功能</p> <p><input type="checkbox"/> 最新消息發佈、瀏覽</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 教材內容設計、觀看、下載</p> <p><input type="checkbox"/> 成績系統管理及查詢</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 進行線上測驗、發佈</p> <p><input type="checkbox"/> 學習資訊</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 互動式學習設計(聊天室或討論區)</p> <p><input type="checkbox"/> 各種教學活動之功能呈現</p> <p><input type="checkbox"/> 其他相關功能 (請說明)</p>																																																									
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✓，可複選)</p> <p>✓1. 提供線上說明作業內容</p> <p>2. 線上即時作業填答</p> <p>✓3. 作業檔案上傳及下載</p> <p>✓4. 線上測驗</p>																																																									

		<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	(包括考試方式、考評項目其所佔總分比率, 合計 100%) 成績納入學習者的線上學習歷程和參與度占總分數提供線上說明作業內容 10%、作業檔案上傳及下載 30%、期中考 30%、出席率 30%, 合計 100%。
九	上課注意事項	

## 不違反學術倫理承諾書

立承諾書人 陳玉楚，為弘光科技大學餐旅系(所)兼任老師。            
課程申請網路教學計畫，所有授課內容絕無剽竊、抄襲及剪貼他人之論述，並  
已獲知剽竊、抄襲及剪貼論文之定義。因此，凡引述他人之觀點及圖表，本人  
皆在授課資料內詳實註明出處，絕未涉及抄襲、剽竊及剪貼等違反學術倫理之  
情事。如有違反，本人除願意負起法律責任，並無條件退回所有獎勵金，絕無  
異議。特此聲明。

承諾人：陳玉楚 (簽名)

聯絡電話：0988856672

聯絡地址：台中市北屯區軍福11路461號

中 華 民 國                      年                      月                      日

網路教學內容與活動規範表

序號	項目	規範
1	教材製作 (教材須具備串流影音)	1. 線上教材內容具備串流影音授課實況，以利學習者以網路播放方式觀看。 (1) <u>授課時數中需有一半時數以上串流影音教材。</u> 課程 2 學分/2 小時，線上課程錄製 18 小時串流影音 教學型態為同步遠距教學，則可上傳非影音教材，以線上授課時數每小時至少 10 頁 PPT 為原則。
2	線上測驗/評量 (a) 利用網路繳交作業/測驗及批改回覆 (b) 學生線上評量/測驗 (每單元安排正式/非正式評量或測驗)	次數>3 教師依教學進度安排測驗或依教學內容安排練習，並於線上批改回覆。
3.	非同步線上討論 (a) 使用課程公告 (b) 使用課程討論	學期中有線上課程 3 週數以上與科目內容相關的議題，且師生間交互討論
4	教師於一定期限內回覆學生提問	教師或助教於課程討論區參與討論，並在一週內回應學習者的提問，提供良好的回饋
5	成績評量方式	成績納入學習者的線上學習歷程和參與度。 例：線上學習歷程和參與度(觀看教材 20%、線上測驗 20%、互動討論 10%)、期中考 25%、期末考 25%，共計 100%。

本校因應手機及平板等行動裝置之盛行，於 105.2 學期起全面導入「新 Elearning 平台-創課(TronClass)」(<http://tronclass.hk.edu.tw/>)，其創課系統功能已趨完善，且可於平台上直接進行教材錄製與發佈。另亦可利用教材錄製軟體 EverCam 或 Office Mix 等製作，匯出成影片格式後，上傳至本校 e-learning 平台-創課系統。

# 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:餐旅系進修部

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. 參與線上討論 0.5hr 3. 進行線上評量 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
2	餐飲衛生安全綜論 1-1 定義 1-2 分類	1. 線上授課 2. 參與學習討論 3. 線上評量練習	說明我國餐飲業的屬性及類別	1. 多元餐飲 2. 生命期的餐飲特質	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. 線上授課 1hr 2. 參與線上討論 0.5hr 3. 進行線上評量練習 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
3	餐飲相關法規	1. 線上授課 2. 參與學習討論 3. 線上評量練習	1. 食品安全衛生管理法 2. 說明食品良好衛生規範	了解基本的餐飲衛生相關法規	1. 觀看線上單元教材 2. 參與學習討論 3. 線上評量	1. 線上授課 1hr 2. 參與線上討論 0.5hr 3. 線上評量 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
4	平台使用問題討論與課程重點複習	1. 線上授課 2. 學習平台問題回饋	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	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	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	1. 問題討論 0.5hr 2. 評量解答 1.0hr 3. 課程重點說明 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
5	預防食品中毒	1. 線上授課 2. 議題討論 3. 線上評量練習	說明食品中毒原因菌與食物相關性	了解食品中毒	1. 觀看線上單元教材 2. 議題討論 (1)：使用化粧品之目的 3. 線上評量	1. 線上授課 1hr 2. 線上討論 0.5hr 3. 線上評量 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：□
6	人員衛生管理	1. 線上授課 2. 議題討論 3. 線上評量練習	說明從業人員衛生管理項目	1. 了解從業人員衛生對餐飲的重要性 2. 從業人員	觀看線上單元教材 議題討論 線上評量	1. 線上授課 1hr 2. 線上討論 0.5hr 3. 線上評量	教材提供： 1.重點提示 2.事例 3.練習 4.反思活動



				可能污染 食品製備 的污染途 徑		0.5hr	5.補充教材或網路 資源 6.議題討論：
7	調理場所衛 生管理	1. 線上授 課 2. 議題討論 3. 線上評量練 習	以清潔度區分 調理場所並包 括 4 流管理	器具及調理場 所的清潔消毒	觀看線上單元 教材 議題討論 線上評量	1. 線上授課 1hr 2. 線上討論 0.5hr 3. 線上評量 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
8	食材衛生管 理	1.線上授課 2.議題討論 3.線上評量練 習	時間及冷鍊管 理	食材採購及驗 收與貯存原則	觀看線上單元 教材 議題討論 線上評量	1. 線上授課 1hr 2. 線上討論 0.5hr 3. 線上評量 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
9	期中考	繳交作業- 心得報告	繳交作業- 心得報告	繳交作業-心 得報告	繳交作業-心 得報告	繳交作業-心 得報告	
10	製程衛生管 理 1	1.線上授課 2.議題討論 3.線上評量練 習	復熱、交叉汗 染防範	製備烹調注意 事項復熱冷去 的時間及溫度 管理	觀看線上單元 教材 議題討論 線上評量	1. 線上授課 1hr 2. 線上討論 0.5hr 3. 線上評量 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
11	製程衛生管 理 2	1.線上授課 2.議題討論 3.線上評量練 習	食品保存及供 應應注意事項	製備烹調注意 事項復熱冷去 的時間及溫度 管理	觀看線上單元 教材 議題討論 線上評量	1. 線上授課 1hr 2. 線上討論 0.5hr 3. 線上評量 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
12	食品風險管 理	1.線上授課 2.議題討論 3.線上評量練 習	風險評估.風險 管理.風險溝通	危機處理與媒 體應對	觀看線上單元 教材 議題討論 線上評量	1. 線上授課 1hr 2. 線上討論 0.5hr 3. 線上評量 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
13	餐飲業自主 管理	1.線上授課 2.議題討論 3.線上評量練 習	GHP 標準作業 程序書之了解 與執行	GHP 9 大標準 作業程序	觀看線上單元 教材 議題討論 線上評量	1. 線上授課 1hr 2. 線上討論 0.5hr 3. 線上評量 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
14	追蹤追溯及 案例	1.線上授課 2.議題討論 3.線上評量練 習	原料供應商批 號管理精神及 產品流向之管	從案例了解追 溯及追蹤的重 要性	觀看線上單元 教材 議題討論 線上評量	1. 線上授課 1hr 2. 線上討論 0.5hr	教材提供： 1.重點提示 2.事例 3.練習

			控			3. 線上評量 0.5hr	4.反思活動 5.補充教材或網路 資源
15	病媒蚊防治	1.線上授課 2.議題討論 3.線上評量練習	病媒蚊特性及 防治方法介紹 與廢棄物管理	IPM 的論述與 執行	觀看線上單元 教材 議題討論 線上評量	1. 線上授課 1hr 2. 線上討論 0.5hr 3. 線上評量 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
16	介紹 HACCP	1.線上授課 2.議題討論 3.線上評量練習	產品及使用 者敘述及產品 原料危害分析 及管制點	危害因子管制	觀看線上單元 教材 議題討論 線上評量	1. 線上授課 1hr 2. 線上討論 0.5hr 3. 線上評量 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
17	綜合討論	1.線上授課 2.議題討論	1.線上授課 2.議題討論	1.線上授課 2.議題討論	1.線上授課 2.議題討論	1. 線上授課 1hr 2.議題討論 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
18	期末考	繳交作業- 期末心得報 告	繳交作業- 期末心得報 告	繳交作業-期 末心得報告	繳交作業-期 末心得報告	繳交作業-期 末心得報告	

(每週開課時數=串流影音教材時數+其它教學活動時數)