

私立永平工商高級中等學校一〇六學年度第一學期教學進度表

| | | | | | | | |
|------------|-------------|------------------|-------|-------------|---|------|---------|
| 授課年級 | 二餐5 | 授課類科 | 餐飲管理科 | 授課時數 | 1 | 任教科目 | 餐飲安全與衛生 |
| 使用教科書書名、冊次 | 餐飲衛生與安全 | | 作者 | 李後易、陳貴芬、劉緯武 | | 出版社 | 宥辰 |
| 週次 | 日期 | 教學綱要 | | | | | 頁次 |
| 1 | 8/30~9/1 | 第一章第一節餐飲安全衛生 | | | | | 1~7 |
| 2 | 9/4~9/8 | 第一章第二節餐飲安全衛生的重要性 | | | | | 8~10 |
| 3 | 9/11~9/15 | 第一章第三節餐飲安全衛生相關法規 | | | | | 11~18 |
| 4 | 9/18~9/22 | 第二章第一節微生物發展史 | | | | | 20~24 |
| 5 | 9/25~9/29 | 第二章第二節細菌 | | | | | 25~36 |
| 6 | 10/2~10/6 | 第二章第三節真菌 | | | | | 37~46 |
| 7 | 10/9~10/13 | 第二章第四節病毒 | | | | | 47~49 |
| 8 | 10/16~10/20 | 第一次段考 | | | | | |
| 9 | 10/23~10/27 | 第二章第五節寄生蟲 | | | | | 50~64 |
| 10 | 10/30~11/3 | 第三章第一節食物中毒的定義與分類 | | | | | 66~74 |
| 11 | 11/6~11/10 | 第三章第二節食物中毒的原因 | | | | | 75~76 |
| 12 | 11/13~11/17 | 第三章第三節食物中毒的預防 | | | | | 76~77 |
| 13 | 11/20~11/24 | 第三章第四節細菌性食物中毒 | | | | | 78~88 |
| 14 | 11/27~12/1 | 第三章第五節天然毒素食物中毒 | | | | | 89~92 |
| 15 | 12/4~12/8 | 第二次段考 | | | | | |
| 16 | 12/11~12/15 | 第三章第五節天然毒素食物中毒 | | | | | 92~94 |
| 17 | 12/18~12/22 | 第三章第六節化學性食物中毒 | | | | | 95~101 |
| 18 | 12/25~12/29 | 第三章第六節化學性食物中毒 | | | | | 102~106 |
| 19 | 1/1~1/5 | 第三章第七節黴菌毒素食物中毒 | | | | | 107~108 |
| 20 | 1/8~1/12 | 第三章第八節類過敏性食物中毒 | | | | | 108~115 |
| 21 | 1/15~1/19 | 總複習 | | | | | |
| 1 | 1/22~1/26 | 期末考 | | | | | |

撰寫人

召集人

教學組長

教務主任

校長

王佳文