餐飲食品安全衛生講習 線上課程操作說明

中華餐飲業產業工會

114年度餐飲食品安全衛生講習

課程須知

- 本課程採線上視訊教學方式辦理,請每位學員自備電腦、平板或手機參加(需要具備上網連線、視訊、耳機、麥克風功能)。
- 2. 請先測試您的硬體設備能正確進入會議室畫面,以利當天課程能順利進行 課程網址 <u>https://bit.ly/ca114</u>
- 3. 將於開課前一日<mark>以Email方式</mark>寄送課程網址連結、講義及相關注意事項。
- 4. 學員進入線上教室請開啟視訊鏡頭、關閉麥克風(發言時可開啟麥克風)。
- 課程開始前將進行學員點名,並於課程期間不定期進行抽點,學員應於5分鐘內回應點 名要求,點名不在場者恕不予核發時數。
- 6. 學員須<mark>實際參加講習</mark>並完成<mark>線上簽到(退)及測驗</mark>,始得核發衛生講習時數
- 衛生講習時數將於課程結束後一個月內登錄於【<u>食品衛生安全課程資訊管理系統</u>】並 掛號郵寄紙本時數卡給學員
- 8. 請學員填寫郵寄地址及收據資訊: <u>https://bit.ly/casmemo3</u>
- 9. 課程聯絡電話: (02)2926-2656 / LINE ID: @qnk3829z

114年度餐飲食品安全衛生講習

課程內容

時間	課程-A	課程-E
09:00~10:40	廚房消毒與病媒防治	廚房安全衛生維護原則
11:00~12:40	餐飲業食安相關議題案例探討	預防食物中毒與案例探討
13:20~15:00	烹飪油煙的危害與預防對策	樂活養生飲食與健康飲食新趨勢
15:20~17:00	永續飲食採購與烹調	預防過敏與食物過敏原標示

- 1. 課程開始→09:00簽到+測驗 (開課前email公告連結)
- 2. 課程結束→17:00簽退+測驗 (開課前email公告連結)
- 3. 課程講義: (開課前email公告連結)
- 4. 請先測試您的硬體設備能正確進入會議室畫面,以利當天課程能順利進行
- 5. 課程網址 <u>https://bit.ly/ca114</u>

課程前準備

[測試視訊軟體]







3.







7. 請測試麥克風

a	準備加入		⑦連線至裝置	- ×	
- Th	餐飲衛生講習-線上課程 上午 08:30 - 下午 05:30				
		E			
(又取消靜音 、 四開始視訊 、 		準備好了嗎? 加	入會議	加入會詞









- 6. 請測試視訊鏡頭
- 7. 請測試麥克風

















- 9. 請測試視訊鏡頭
- 10. 請測試麥克風



正式課程日

08:30-09:00 請完成簽到+測驗



08:30-09:00 視訊課程 請完成簽到+測驗 上午	視訊課程下午17:00後請完成簽退+測驗
	【課程小測驗】課程開始前,我們先來進行一個小測驗吧! 請放心,還沒上課前答穩是正常的只要經過老師講解,一定會讓你更加了解正確觀念
5. 完成課程前測驗	保存食品的重要原則為* 10分 先進先出 先進後出 後進後出 後進先出
答錯沒關係,但一定要寫	 一般冷凍、冷藏溫度,下列何著正確?* 10分 ○ 冷凍-18度C以下:冷藏7度C以下
6. 點選[提交]送出	
	水到達多少度算煮沸?* 10分 ○ 75度 80度 ○ 80度 6 ○ *水分愈少*,愈易長細菌 10分
	 氧化情況,"真空包裝"較不易腐壞 提交 清除表面

09:00-17:00 課程開始











17:00~ 請完成簽退+測驗

(對!跟簽到是同一個連結)



1. 進入簽退及測驗連結



2. 點選課程日期

3. 填寫上課學員姓名 🛏

4. 填寫身份證字號

【衛生講習】0413課程簽到&簽退表

您好~歡迎參加【衛生講習】線上課程
★★★請務必完成課程簽到+簽退★★★

課程開始→9:00簽到

√課程期間不定期進行抽點,學員應於5分鐘内回應點名要求,點名不在場者恕不予核發時數

課程名稱 *
○ 111/04/13 餐飲食品衛生講習
學員姓名 *
您的回答
身份語字號 *
您的回答



恭喜你!完成課程囉~

衛生講習時數卡跟收據將於課程結束一個月內登錄於 【食品衛生安全課程資訊管理系統】 並統一掛號郵寄紙本時數卡至公司