

101-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	飲務管理與實習	科目序號 / 代號	1728 / HOG1012
開課系所	餐旅管理學士學位學程	學制 / 班級	大學日間部1年1班
任課教師	葉美玲	專兼任別	兼任
必選修 / 學分數	選修 / 4	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(二)5678 / M310 (二)9 / M310	授課語言別	中文

課程簡介

本課程涵蓋餐飲業之衛生安全相關的基礎與應用課程，內容包含食品中毒概論、相關法規認證制度、食品製備流程之衛生管理、廚房安全管理等。上完本課程應可以充分了解如何預防食品危害的發生。







課程大綱

本課程為餐旅系基礎必修科目，使餐旅學系學生瞭解餐飲衛生的重要性，在從事餐飲相關行業的過程中，提供衛生安全的餐飲，避免食品危害的發生。

基本能力或先修課程

a

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  餐旅與管理基礎知識
-  專業知識與技能
-  創新思考與解決問題能力
-  規劃與分析能力
 - 基礎外語能力
-  經營管理知識與人文素養
-  持續學習新知能力
 - 人際溝通與團隊合作能力
 - 服務學習與社會關懷能力

教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
--------	--------------	------------------	------	---------------	---------------------	---------------------------

餐旅與管理基礎知識	15%	講述法 小組討論 個案討論 實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作 服務學習 學生上台報告	分組報告: 10% 小考: 10% 期中考: 10% 期末考: 20% 課程參與度: 20% 書面報告: 20% 上網次數: 10%	加總: 100	15
專業知識與技能	15%	講述法 小組討論 實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作	分組報告: 10% 小考: 10% 期中考: 10% 期末考: 20% 成品製作: 15% 小組合作狀況: 10% 書面報告: 10% 實驗操作: 15%	加總: 100	15
創新思考與解決問題能力	20%	講述法 小組討論 個案討論 實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作 學生上台報告	分組報告: 10% 小考: 10% 期中考: 10% 期末考: 20% 作業: 10% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 小組合作狀況: 10% 上網次數: 10%	加總: 100	20
規劃與分析能力	20%	講述法 小組討論 個案討論 小組合作 學生上台報告	分組報告: 10% 小考: 10% 期中考: 10% 期末考: 20% 作業: 10% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 書面報告: 10% 上網次數: 10%	加總: 100	20
經營管理知識與人文素養	15%	講述法 小組討論 個案討論 實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作	分組報告: 10% 小考: 10% 期中考: 10% 期末考: 20% 作業: 10% 課程參與度: 10% 小組合作狀況: 10% 書面報告: 10% 上網次數: 10%	加總: 100	15

持續學習新能力	15%	講述法 小組討論 個案討論 實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作	分組報告: 10% 小考: 10% 期中考: 10% 期末考: 20% 作業: 10% 課堂討論: 10% 課程參與度: 10% 書面報告: 10% 上網次數: 10%	加總: 100	15
---------	-----	--	--	---------	----

成績稽核

期末考: 20%
 小考: 10%
 期中考: 10%
 分組報告: 10%
 課程參與度: 10%
 書面報告: 9.5%
 上網次數: 8.5%
 作業: 7%
 課堂討論: 5.5%
 小組合作狀況: 5%
 成品製作: 2.25%
 實驗操作: 2.25%

教科書(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
飲料調製丙級技術試 技能檢定得分秘笈	張瑞雲		宥宸文化事業有限公司	0

參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
----	----	----	-----	-----

無參考教材及專業期刊導讀

上課進度		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	環境及器具等介紹	90	0	0	0	10
2	飲料概論 丙檢相關資訊說明	90	0	0	0	10
3	各式調製方法介紹 專業杯器皿介紹	80	0	0	0	20
4	水果概述與水果拼盤示範教學與練習	40	20	0	40	
5	直接注入法示範教學與練習	10	10	10	60	10

6	漂浮法及注入法示範教學與練習	10	10	10	60	10
7	搖盪法示範教學與練習	10	10	10	60	10
8	搖盪法示範教學與練習2	10	10	10	60	10
9	期中考	10	0	0	0	90
10	咖啡概論與調製方法介紹	90	0	0	0	10
11	滴漏式咖啡 虹吸式咖啡 示範教學與練習	10	10	10	60	10
12	義式咖啡機 示範教學與練習	10	10	10	60	10
13	義式咖啡機與直注法之示範教學與練習	10	10	10	60	10
14	電動攪拌法與義式咖啡機之示範教學與練習	10	10	10	60	10
15	單純電動攪拌法示範教學與練習	10	10	10	60	10
16	攪拌法示範教學與練習	10	10	70	0	10
17	期末模擬考1	10	0	0	90	0
18	期末模擬考2	10	0	0	90	0