

## 102-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊			
課程名稱	團體膳食製備與管理	科目序號 / 代號	1855 / HOG2011
開課系所	餐旅管理學士學位學程	學制 / 班級	大學日間部2年1班
任課教師	陳俊華	專兼任別	兼任
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(二)2 / M#113 (二)3 / M#113	授課語言	中文

### 課程簡介

使學生了解團體膳食製備,供應管理的知識及管理原則及方法。










### 課程大綱

本課程之目的在習得大量膳食的供應與管理工作，從菜單計劃開始到食物的製作與供應管理之理論基礎。課程內容包括：團膳供應之發展歷程，菜單設計、採購、驗收、庫房管理、大量食物製備之品質控制、衛生與安全管理……等

### 基本能力或先修課程

無

### 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	期末考: 30% 課程參與度: 20% 書面報告: 20% 實驗操作: 30%	加總: 100	15
專業知識與技能	20%	小組討論 實務操作(實驗、上機或實習等)	期末考: 30% 課程參與度: 20% 書面報告: 20% 實驗操作: 30%	加總: 100	20
創新思考與解決問題能力	10%	講述法 小組討論	期末考: 30% 課程參與度: 20% 書面報告: 20% 實驗操作: 30%	加總: 100	10
規劃與分析能力	10%	講述法	期末考: 30% 課程參與度: 20% 書面報告: 20% 實驗操作: 30%	加總: 100	10
基礎外語能力	5%	小組討論	期末考: 30% 課程參與度: 20% 書面報告: 20% 實驗操作: 30%	加總: 100	5
經營管理知識與人文素養	10%	專題報告	期末考: 30% 課程參與度: 20% 書面報告: 20% 實驗操作: 30%	加總: 100	10
持續學習新知能力	10%	講述法	期末考: 30% 課程參與度: 20% 書面報告: 20% 實驗操作: 30%	加總: 100	10
人際溝通與團隊合作能力	10%	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等)	期末考: 30% 課程參與度: 20% 書面報告: 20% 實驗操作: 30%	加總: 100	10
服務學習與社會關懷能力	10%	小組討論	期末考: 30% 課程參與度: 20% 書面報告: 20% 實驗操作: 30%	加總: 100	10

### 成績稽核

期末考: 30%  
 實驗操作: 30%  
 書面報告: 20%  
 課程參與度: 20%

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
無參考教科書				

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	課程介紹及上課規範說明 & 智財權宣導(含告知學生應使用 正版教科書)	100	0	0	0	0
2	團體膳食的定義、分類及發展趨勢	80	0	0	0	20
3	菜單設計與成本控制	80	0	0	0	20
4	菜單設計與成本控制	80	0	0	0	20
5	食材的採購與驗收	80	0	0	0	20
6	食材的採購與驗收	80	0	0	0	20
7	庫房管理	80	0	0	0	20
8	庫房管理	80	0	0	0	20
9	期中考	0	0	0	0	100
10	食材製備的前處理	50	0	0	0	50
11	食材製備的前處理	50	0	0	0	50
12	食材製備的烹調原理	50	0	0	0	50
13	食材製備的烹調原理	50	0	0	0	50
14	品質管制	50	0	0	0	50
15	品質管制	50	0	0	0	50
16	衛生安全管理	50	0	0	0	50
17	衛生安全管理	50	0	0	0	50
18	期末考	0	0	0	0	100