

103-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料

課程名稱	團體膳食製備與管理	科目序號/代號	2237 / HOB3011
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(二)ABC / M#113
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	彭建治 / 專任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	進修學士班 / 餐旅管理學系 / 3年1班		

課程簡介與目標

了解團體膳食製備與管理的重要性。
學會菜餚的烹調方法與技巧。
認識與學習調味料的運用。
培養食物選購及烹飪的基本技巧。
建立良好的餐飲衛生與安全習慣。
啟發學習烹飪興趣。










課程大綱

- 1.中式團體膳食製備。
- 2.西式團體膳食製備。

基本能力或先修課程

中餐烹調實習
西餐烹調實習
營養學

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	10	修畢餐旅管理相關課程 實習課程參與度	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	加總: 100	10
專業知識與技能	10	修畢專業與技能課程	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	加總: 100	10
創新思考與解決 問題能力	20	創新力與思考力	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	加總: 100	20
規劃與分析能力	10	規劃與分析能力	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	加總: 100	10
基礎外語能力	10	外語能力檢定通過	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	加總: 100	10
經營管理知識與 人文素養	10	管理相關知識能力	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	加總: 100	10
持續學習新知識 力	10		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	加總: 100	10

人際溝通與團隊合作能力	10	實習課程參與度	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	加總: 100	10
服務學習與社會關懷能力	10	服務學習參與度	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等)	期中考: 15% 期末考: 15% 作業: 10% 課程參與度: 30% 成品製作: 30%	加總: 100	10

成績稽核

課程參與度: 30%
成品製作: 30%
期中考: 15%
期末考: 15%
作業: 10%

書籍類別 (尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書籍類別	書名	作者
自編教材	團體膳食製備與管理	彭建治

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	課程說明、分組 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	講述法
2	廣式臘味飯、宮保雞丁、麻婆豆腐示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
3	廣式臘味飯、宮保雞丁、麻婆豆腐實作	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
4	豆瓣魚、左宗棠雞、蒜苗臘肉示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
5	豆瓣魚、左宗棠雞、蒜苗臘肉實作	實務操作(實驗、上機或實習等)
6	糖醋魚片、西湖醋魚、宋嫂魚羹示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
7	糖醋魚片、西湖醋魚、宋嫂魚羹實作	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
8	紅燒烤麩、糖醋荔枝肉、龍鬚燕丸示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
9	期中考	講述法
10	紅燒烤麩、糖醋荔枝肉、龍鬚燕丸實作	實務操作(實驗、上機或實習等)

11	京醬肉絲、燻雞、他似蜜示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
12	京醬肉絲、燻雞、他似蜜實作	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
13	丁香花生、五味透抽、豆鼓鮮蚶示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
14	丁香花生、五味透抽、豆鼓鮮蚶實作	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
15	廣東炒飯、橙汁排骨、鼓椒炒肉片示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
16	廣東炒飯、橙汁排骨、鼓椒炒肉片實作	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
17	香菇油飯、麻辣肚絲、魚香肉絲示範	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
18	期末考	講述法