

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	3248 /HOG2011
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(五)567 /M#1132
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	陳俊華 / 兼任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	大學日間部 / 餐旅管理學系 / 2年2班		

課程簡介與目標

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	20	修畢餐旅管理相關課程 修畢專業與技能課程 創新力與思考力 規劃與分析能力 外語能力檢定通過 管理相關知識能力 相關證照取得 實習課程參與度 服務學習參與度	講述法	期中考: 30% 課堂討論: 40% 課程參與度: 30%	加總: 100	20
專業知識與技能	40		實務操作(實 驗、上機或 實習等) 小組合作	課程參與度: 30% 成品製作: 40% 小組合作狀況: 30%	加總: 100	40
持續學習新知能 力	20		實務操作(實 驗、上機或 實習等) 服務學習	期中考: 30% 課堂討論: 40% 課程參與度: 30%	加總: 100	20
人際溝通與團隊 合作能力	20		實務操作(實 驗、上機或 實習等) 小組合作 服務學習	課程參與度: 40% 小組合作狀況: 30% 專業服務過程: 30%	加總: 100	20

成績稽核

課程參與度: 32%

小組合作狀況: 18%

成品製作: 16%

課堂討論: 16%

期中考: 12%

專業服務過程: 6%

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	團體膳食管理	胡淑慧

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	課程說明，術科教室使用規則 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	講述法
2	團體膳食管理概論、作業流程	講述法
3	三杯雞、蕃茄炒蛋	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
4	蜜汁叉燒、韭黃炒豆干	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
5	宮保雞丁、清炒食蔬	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
6	蔥爆豬柳、家常豆腐	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
7	洋蔥炒培根、三色玉米	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
8	期中考	考試
9	紅燒獅子頭、蔥花菜脯蛋	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
10	蜜汁魯雞腿、紅燒海帶結	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
11	福菜扣肉、雪菜百葉	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
12	肉絲炒麵、清炒食蔬	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
13	火腿蛋炒飯、紅燒豆包	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
14	椒鹽排骨酥、蒜香魯白菜	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
15	咖哩雞肉飯、蒜香綠花椰	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
16	餐廳、廚房的衛生管理方法及設備使用管理	講述法
17	學期成果驗收	講述法、小組合作
18	期末考	考試