

## 103-2 大葉大學 選課版課綱

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	
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

