

## 1002學期 課程基本資料/Course Information

系所 / 年級	保健系(食品組) 3年級	課號 / 班別	29U00051 / A
學分數	2學分	選 / 必修	選修
科目中文名稱	大量食物製備	科目英文名稱	Quantity Food Production
主要授課老師	黃晉修	開課期間	一學年之下學期
人數上限	43 人	已選人數	41人

## 起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / H318 / 星期3第05節

第1週 / 第18週 / H318 / 星期3第06節

請各位同學遵守智慧財產權觀念；請勿非法影印。

Please observe Intellectual Property Rights (IPR), not to make illegal copies.

## 教學綱要/syllabus

## 第一部分/Part I(※依課程委員會審議之內容決議填入)

	基本素養/核心能力 Core Literacy/Core Competencies	相關性 Relevance	
		高度相關	中度相關
一、教學目標所要達成之能力培養項目： 【依據課程委員會審議通過之課程與基本素養/核心能力關聯表填寫】	健康照護	<input type="checkbox"/>	.
	職業安全	.	<input type="checkbox"/>
	團隊合作	.	<input type="checkbox"/>
	研發創新	.	<input type="checkbox"/>
	溝通表達	.	.
	英文能力	.	.
	資訊應用	.	<input type="checkbox"/>
	保健知能	<input type="checkbox"/>	.

1.認知面：【使學生理解、應用、分析、綜合、比較、推論、評估本課程之理論與概念】：

促使同學瞭解並熟悉團體膳食製備的定義、目的以及與相關之菜單設計、採購管理、驗收、庫房管理、撥發、烹調原理、製備注意事項、餐食衛生與安全、工作簡化方法、人事管理、設備與用具等內容。

2.技能面【使學生能獲得運用與實做本課程理論與概念之技巧】：

將團體膳食製備所學知識運用在生活與實務工作上。

3.情意面【能引發學生對本課程之興趣，激發學生學習動機，增加觸類旁通與自主學習】：

二、教學目標  
(Objective)

藉由多元化之教學方式，引發學生學習興趣和動機

三、符合教學目標之課程內容設計

本課程主要分為8個章節，包括：團膳膳食製備定義與目的、團膳菜單設計、食材管理、食物製備原理、衛生與安全管理、HACCP、設備管理與作業管理、成本控制。分段敘述和討論，讓學生充份了解團體膳食製備的內容。

四、先修科目 (Pre Course)

膳食設計

第二部分/Part II

- 一、多元教學方法 (Teaching Method)
- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> 由學生自訂學習目標與抱負水準  | <input checked="" type="checkbox"/> 案例或故事討論  | <input checked="" type="checkbox"/> 講述   |
| <input type="checkbox"/> 服務學習            | <input checked="" type="checkbox"/> 學生課後書面報告 | <input type="checkbox"/> 參訪              |
| <input type="checkbox"/> 學生上台報告          | <input checked="" type="checkbox"/> 腦力激盪     | <input checked="" type="checkbox"/> 角色演練 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 習題練習 | <input type="checkbox"/> 影片欣賞與討論             | <input checked="" type="checkbox"/> e化教學 |
| <input type="checkbox"/> 審議式民主           | <input type="checkbox"/> 觀察與資料收集             | <input type="checkbox"/> 其他              |
|  | <input type="checkbox"/> 小組討論                |  |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> 學生實作     |  |
|  | <input type="checkbox"/> 採訪                  |  |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> 一分鐘回饋    |  |

二、參考書目 (Reference)

團體膳食供應與管理許秀華等華格那出版社 團體膳食管理胡淑慧新文京出版  
【符合教學目標之參考書目】

三、教學進度 (Syllabi) [符合教學目標之教學進度]

2012/2/22	開學週/簡介	黃晉修
2012/2/29	團膳膳食製備定義與目的	黃晉修
2012/3/7	團膳菜單設計(1)	黃晉修
2012/3/14	團膳菜單設計(2)	黃晉修
2012/3/21	食材管理(1)	黃晉修
2012/3/28	食材管理(2)	黃晉修
2012/4/4	植物性食品之製備與原理 (1)	黃晉修
2012/4/11	植物性食品之製備與原理 (2)	黃晉修
2012/4/18	期中考	黃晉修
2012/4/25	動物性食品之製備與原理 (1)	黃晉修
2012/5/2	動物性食品之製備與原理 (2)	黃晉修
2012/5/9	其它食品之製備與原理	黃晉修
2012/5/16	衛生與安全管理	黃晉修
2012/5/23	HACCP	黃晉修
2012/5/30	設備管理與作業管理	黃晉修
2012/6/6	成本控制	黃晉修
2012/6/13	總複習與測驗	黃晉修
2012/6/20	期末考	黃晉修

四、多元評量方法 (Evaluation) [所勾選評量方法之評分加總為100分]

評量方式	分數	評量方式	分數
<input type="checkbox"/> 實作測驗	0	<input checked="" type="checkbox"/> 期中筆試	20
<input checked="" type="checkbox"/> 隨堂筆試測驗	10	<input checked="" type="checkbox"/> 期末筆試	20
<input type="checkbox"/> 小組作業	0	<input type="checkbox"/> 期中報告	0
<input type="checkbox"/> 服務日誌	0	<input checked="" type="checkbox"/> 期末報告	20
<input type="checkbox"/> 口試	0	<input type="checkbox"/> 專題報告	0
<input type="checkbox"/> 個人上台報告	0	<input type="checkbox"/> 實作作品與反思	0
<input type="checkbox"/> 小組上台報告	0	<input type="checkbox"/> 前後測比較進步與成長	0
<input checked="" type="checkbox"/> 出席狀況	20	<input checked="" type="checkbox"/> 課堂參與與表現	10
<input type="checkbox"/> 心得與反思報告	0	<input type="checkbox"/> 其他	0

五、講義位址 (http://)

回上頁 重新查詢