

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 / B
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	蒙美津	開課期間	一學年之下學期
人數上限	50 人	已選人數	49人

起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / H216 / 星期三第05節
第1週 / 第18週 / H216 / 星期三第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"/>	.

二、教學目標 (Objective)

- 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】：
促使學生充分瞭解並熟悉團體膳食製備的定義，目的及相關之菜單設計，採購，驗收，貯存，撥發，製備前處理，烹調，供應，餐食安全及衛生，設備及佈局，人事管理，行銷管理等工作內容。
- 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】：
藉由循環菜單設計及市場調查作業，讓學生能夠充分運用學理於實務上，並明瞭實務的解決方式。
- 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】：
推薦欣賞相關文章書籍與影片，讓學生可以提高學習興趣及養成自主學習態度。

四、先修科目 (Pre Course)

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 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 type="checkbox"/> 角色演練 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 習題練習 | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 小組討論 | |
| | <input 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)**
 [符合教學目標之參考書目]
- 1.黃韶顏/團體膳食製備(16th ed.)/華香園/2010
 - 2.胡淑慧/團體膳食管理(2nd ed.)/新文京/2006
 - 3.許秀華等/團體膳食供應與管理/華格那/2003

三、教學進度 (Syllabi) [符合教學目標之教學進度]	2012/2/22	開學週/課程簡介	蒙美津
	2012/2/29	團膳膳食製備定義與目的	蒙美津
	2012/3/7	團膳菜單設計(1)	蒙美津
	2012/3/14	團膳菜單設計(2)	蒙美津
	2012/3/21	團膳食物採購(1)	蒙美津
	2012/3/28	團膳食物採購(2)	蒙美津
	2012/4/4	Holiday	蒙美津
	2012/4/11	團膳食物驗收與貯存(1)	蒙美津
	2012/4/18	期中考	蒙美津
	2012/4/25	團膳食物驗收與貯存(2)	蒙美津
	2012/5/2	動物性食物製備原理(1)	蒙美津
	2012/5/9	動物性食物製備原理(2)	蒙美津
	2012/5/16	植物性食物製備原理(1)	蒙美津
	2012/5/23	植物性食物製備原理(2)	蒙美津
	2012/5/30	HACCP	蒙美津
2012/6/6	工作簡化	蒙美津	
2012/6/13	團膳器具與設備/課程回顧與討論	蒙美津	
2012/6/20	期末考	蒙美津	

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	25
<input type="checkbox"/> 隨堂筆試測驗	0	<input checked="" type="checkbox"/> 期末筆試	25
<input checked="" type="checkbox"/> 小組作業	20	<input type="checkbox"/> 期中報告	0
<input type="checkbox"/> 服務日誌	0	<input type="checkbox"/> 期末報告	0
<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	10	<input checked="" type="checkbox"/> 課堂參與與表現	20
<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](#)