

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 29U00052 / B

學分數 2學分 選 / 必修 選修

科目中文名稱 大量食物製備實驗 科目英文名稱 Quantity Food Production Experiment

主要授課老師 蒙美津 開課期間 一學年之下學期

人數上限 49 人 已選人數 48人

起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / K002 / 星期3第02節
 第1週 / 第18週 / K002 / 星期3第03節
 第1週 / 第18週 / K002 / 星期3第04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)

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】	基本素養/核心能力 Core Literacy/Core Competencies	相關性 Relevance	
		高度相關	中度相關
	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	<input type="checkbox"/>	
	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]：
 讓學生充分瞭解團體膳食製備的組織與流程，體驗各項工作並從中汲取經驗，及培養領導、計劃、組織、協調、溝通、合作及管理等能力。

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]：
 讓學生藉由實務操作來充分瞭解團體膳食製備的組織與流程，體驗各項工作並從中汲取學習實務護理運用的經驗。

二、教學目標
(Objective)

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]：
讓學生藉由實務操作來充分瞭解團體膳食製備的組織與流程，以培養其領導、計劃、組織、協調、溝通、合作及管理等能力。

三、符合教學目標
之課程內容設計 1.市場調查 2.職務分配與會議 3.菜單設計與採購 4.前置及菜餚製備 5.場地及設備配置 6.成本運算

四、先修科目 (Pre Course)

第二部分 / Part II

五、講義位
址(<http://>)

[回上頁](#) [重新查詢](#)