

重新查詢

友善列印

0982學期 課程基本資料

系所 / 年級	保健系 4年級	課號 / 班別	26U00043 / A
學分數	2學分	選 / 必修	選修
科目中文名稱	膳食管理實習	科目英文名稱	Diet Management Training Course
主要授課老師	許成光	開課期間	一學年之下學期
人數上限	3人	已選人數	3人

起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / 無需教室(洽開課單位) / 星期6第02節

請各位同學遵守智慧財產權觀念；請勿非法影印。

教學綱要

- 一、教學目標(Objective) 學習及瞭解營養單位之營養師膳食管理相關業務。
- 二、先修科目(Pre Course) 依據實習單位規定(部分實習單位規定：共同科目：普通化學、有機化學、分析化學、普通生物學(以上皆含實驗)，基礎科目：生物化學、食品化學、人體生理學(食品)微生物學(以上皆含實驗)。專業科目：營養學、營養評估、膳食療養學(以上皆含實驗)、食物製備(含實驗)、團體膳食製備(含實驗)、膳食管理設計與管理、食物學原理(含實驗)、食品衛生與安全。
如：膳食作業(飲食分類、人數統計、餐卡製作)、食物採購、驗收作業、庫房管理作業(入庫、撥發、盤存等)、會計作業(帳目結報、廠商付款、成本分析等)、認識製備區工作流程、認識廚房設備、營養師膳食管理作業(出餐、飲食定量、衛生管理、人事管理、行政教育)、各類飲食(菜單)設計、製備、成本估算(普通餐、流質、灌食、糖尿病、腎臟病飲食、便當菜等)、供餐伙食滿意度調查、餐廳供膳作業、普通伙及治療伙供膳作業、庫房管理、飲食設計、點心實作課程。
- 三、教材內容(Outline)
- 四、教學方式(Teaching Method) 依據實習單位規定。
- 五、參考書目(Reference) 依據實習單位規定。
- 六、教學進度(Syllabi)
- 七、評量方式(Evaluation) 依據實習單位規定及該單位指導教師評量實習成績。
- 八、講義位址(http://)

重新查詢

課程查系統 Viewable With Any Browser & 1024 x 768 Resolution

亞洲大學 41354 台中市霧峰區柳豐路500號 TEL: 886 + (0)4 + 2332-3456 FAX: 886 + (0)4 + 2331-6699 © Asia University, Taiwan