

重新查詢

友善列印

0982學期 課程基本資料

系所 / 年級	保健系 3年級	課號 / 班別	26U00083 / 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 preparation
主要授課老師	蒙美津	開課期間	一學年之下學期
人數上限	75 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 / I115 / 星期3第05節
第1週 / 第18週 / I115 / 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。

教學綱要

一、教學目標(Objective) 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。

二、先修科目(Pre Course)

三、教材內容(Outline) 1.團體膳食製備的定義及管理理念 2.團體膳食設計 3.團體膳食製備流程 4.團體膳食成品行銷

四、教學方式(Teaching Method) 講授、研討、媒體運用、專題實作

五、參考書目(Reference) 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

六、教學進度(Syllabi)	2010/2/24 開學週/課程簡介	蒙美津
	2010/3/3 團膳膳食製備定義與目的	蒙美津
	2010/3/10 團膳菜單設計(1)	蒙美津
	2010/3/17 團膳菜單設計(2)	蒙美津
	2010/3/24 團膳食物採購(1)	蒙美津
	2010/3/31 團膳食物採購(2)	蒙美津
	2010/4/7 團膳食物驗收與貯存(1)	蒙美津
	2010/4/14 團膳食物驗收與貯存(2)	蒙美津
	2010/4/21 期中考	蒙美津

2010/4/28	動物性食物製備原理(1)	蒙美津
2010/5/5	動物性食物製備原理(2)	蒙美津
2010/5/12	植物性食物製備原理(1)	蒙美津
2010/5/19	植物性食物製備原理(2)	蒙美津
2010/5/26	HACCP	蒙美津
2010/6/2	工作簡化	蒙美津
2010/6/9	團膳器具與設備	蒙美津
2010/6/16	Holiday	蒙美津
2010/6/23	期末考	蒙美津

七、評量方式(Evaluation)

出席/課堂表現 20% 平時考/作業 20% 期中考 30% 期末考 30%

八、講義位址(<http://>)

九、教育目標

重新查詢