

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