

[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 / 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 preparation
主要授課老師	黃晉修	開課期間	一學年之下學期
人數上限	75 人	已選人數	55人

起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / I105 / 星期3第05節
第1週 / 第18週 / I105 / 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) 促使同學瞭解並熟悉團體膳食製備的定義、目的以及與相關之菜單設計、採購管理、驗收、庫房管理、撥發、烹調原理、製備注意事項、餐食衛生與安全、工作簡化方法、人事管理、設備與用具等內容，期將所學運用在生活與實務工作上。
- 二、先修科目(Pre Course)
- 三、教材內容(Outline) 本課程主要分為8個章節，包括：團膳膳食製備定義與目的、團膳菜單設計、食材管理、食物製備原理、衛生與安全管理、HACCP、設備管理與作業管理、成本控制。分段敘述和討論，讓學生充份了解團體膳食製備的內容。
- 四、教學方式(Teaching Method) 講授
- 五、參考書目(Reference) 團體膳食供應與管理許秀華等華格那出版社 團體膳食管理胡淑慧新文京出版

六、教學進度(Syllabi)	2010/2/24 開學週/簡介	黃晉修
	2010/3/3 團膳膳食製備定義與目的	黃晉修
	2010/3/10 團膳菜單設計(1)	黃晉修
	2010/3/17 團膳菜單設計(2)	黃晉修
	2010/3/24 食材管理(1)	黃晉修
	2010/3/31 食材管理(2)	黃晉修
	2010/4/7 植物性食品之製備與原理 (1)	黃晉修
	2010/4/14 植物性食品之製備與原理 (2)	黃晉修
	2010/4/21 期中考	黃晉修

2010/4/28	動物性食品之製備與原理 (1)	黃晉修
2010/5/5	動物性食品之製備與原理 (2)	黃晉修
2010/5/12	其它食品之製備與原理	黃晉修
2010/5/19	衛生與安全管理	黃晉修
2010/5/26	HACCP	黃晉修
2010/6/2	設備管理與作業管理	黃晉修
2010/6/9	成本控制	黃晉修
2010/6/16	總複習與測驗	黃晉修
2010/6/23	期末考	黃晉修

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