

## 開南大學 96 年度第一學期 觀光與餐飲旅館學系 科目教學計劃表

科目代碼	科目名稱	授課教師	修別	開課年級	學分數	每週時數
106041900	中文：團體膳食管理	許珊菁	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	觀四	2	2
	英文：Quantity Food Production Management	先修課程				
教學目標與內容						
實施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講解法。 <input type="checkbox"/> 實作法。 <input type="checkbox"/> 討論法。 <input type="checkbox"/> 演習法。 <input type="checkbox"/> 問答法。 <input type="checkbox"/> 其他 ( )。					
評量方式	平時成績 40 % (20%作業、20%出席)、期中測驗 25 %、期末測驗與報告 35 %					
授課使用及參考書籍	(請按作者、書名、版別、出版商、發行地、出版年份、起訖頁數順序填寫)。 1. 胡淑慧著，團體膳食管理，二版，新文京出版社，2006。 2. 古息珠等，團體膳食供應與管理，初版，華格那出版社，2003。					

科目簡介(可含大綱及教學進度)：

週次	日期	授課內容	週次	日期	授課內容
一	09/11	課程介紹-緒論	十	11/13	食物製備原理-蛋類/豆類/奶類
二	09/18	團體膳食設計	十一	11/20	食物製備原理-蔬菜與其他
三	09/25	中秋節	十二	11/27	設施規劃與管理-小考二
四	10/02	菜單設計	十三	12/04	作業管理
五	10/09	採購與驗收-小考一	十四	12/10	成本控制
六	10/16	儲存與庫房管理	十五	12/17	團膳評估
七	10/23	食物製備原理-主食類	十六	12/24	期末分組報告
八	10/30	食物製備原理-肉類	十七	12/31	期末分組報告
九	11/06	期中考	十八	01/07	期末考

說明：

- 授課教師於學期前填寫本表，經課程委員會審核後，影印分送給教師所屬課程委員會召集人，授課班級所屬系、所及教務處課務組；並於開始上課時，將本內容向學生說明。
- 本表於 91.4.23 第四次校課程委員會討論通過。

課程委員會召集人：

觀光系主任 呂美玉

授課教師：

許珊菁

