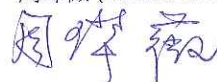


開南管理學院 九十四學年度 第二學期 觀光與餐飲旅館學系 教學計劃表						
科目代碼	科目名稱	授課教師	修別	開課年級	學分數	每週時數
	中文：團體膳食管理	周璿薇	選修	進觀四、觀四	2	2
	英文：Quantity Food Service and Management	先修課程	無			
教學目標與內容	1.認識團體膳食的定義、沿革、種類與特性。2.學習團體膳食的經營管理之基本觀念。					
實施方法	課堂講授、期中測驗、分組研討、期末報告。					
評量方式	平時成績 40% (作業、出席狀況) , 期中考30%, 期末報告30%。					
授課使用及參考書籍	1.章樂綺等編著, 2006, 團體膳食供應與管理實務, 華杏出版股份有限公司。2.蘇恆安著, 1999, 團體膳食管理, 華杏出版股份有限公司。 3.古息珠等合著, 2003, 團體膳食供應與管理, 華格納企業有限公司。4.胡淑慧編著, 2003, 團體膳食管理, 新文京開發出版股份有限公司。 5.黃韶顏編著, 2000, 團體膳食製備, 華香園出版社。					
科目簡介(可含大綱及教學進度):						
第1週 課程介紹						
第2週 膳食供應系統						
第3週 團體膳食計畫						
第4週 食物製備及供應服務						
第5週 食品採購、驗收及庫房管理						
第6週 食品衛生與安全						
第7週 廚房空間規劃與設備選購						
第8週 組織管理						
第9週 人事管理與作業管理						
第10週 期中考						
第11週 安全管理						
第12週 品質管理						
第13週 成本控制及財務管理						
第14週 團膳評估						
第15週 膳食管理新趨勢						
第16週 分組報告						
第17週 分組報告						
第18週 分組報告						
說明: 1.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。2.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 陳桓敦 主任

授課教師: 周璿薇 (E-mail: twzhou@mail.knu.edu.tw) (Office: A774)



 課務組  
95.3.20  
收文章