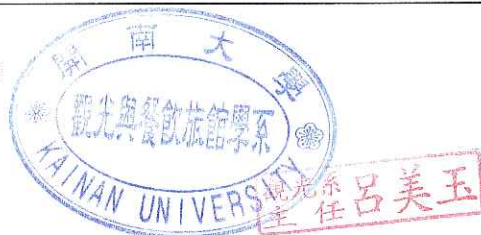


## 開南大學 96 年度第 1 學期 觀光 學系、所、中心科目教學計劃表

課程編號	1	5	6	0	4	2	3	0	0	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	授課教師：李嘉展 老師
班次	01										開課系所：觀光 學系 年級班別：四年 班
課程名稱(中文)										學分數	課程名稱(英文)
團體膳食管理										2	Quantity Food Production Management
教學目標與內容	本課程旨在介紹餐旅業團體膳食的管理與設計，以培養飯店之中西餐廳之團膳管理人才。主要授課內容包括緒論；團體膳食的經營管理；團體膳食計畫；菜單設計；食材管理；衛生與安全管理；設施、設備的管理；作業管理；人事、業務管理；成本控制；團膳評估；團體膳食市場分類等。										
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	期中測驗 25% 期末測驗 25% 平時成績 25% 其他_____ 成績 25%										
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)。 古息珠，團體膳食供應與管理，初版，華格那企業有限公司，台中市，2003，PP 1~322。										
科目簡介(含課程大綱及教學進度)：											
第 1 週 緒論 第 2 週 團體膳食的經營管理 第 3 週 團體膳食計畫 第 4 週 菜單設計 第 5 週 食材管理 第 6 週 衛生與安全管理 第 7 週 設施、設備的管理 第 8 週 作業管理 第 9 週 期中考試						第 10 週 人事、業務管理 第 11 週 成本控制 第 12 週 團膳評估 第 13 週 團體膳食市場分類 第 14 週 專題討論 第 15 週 專題討論 第 16 週 專題討論 第 17 週 專題討論 第 18 週 期末考試					
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：



授課教師：李嘉展

FallKainan University  Spring Department of Tourism and Hospitality Course Schedule

CRN	Course title	Instructor	Subject	grade	Credits	Hours per week
156042300	Chinese : 團體膳食管理	Jai-Jaan Lee	<input type="checkbox"/> required <input checked="" type="checkbox"/> Elective	4年 班	2	2
	English : Quantity Food Production Management	Course prerequisites				
<b>Teaching goal and content</b>	This course is to instruct the principle and practice of organizational behavior. This course includes Introduction, Quantity food management, Quantity food service planning, Menu design, Food ingredients management, Food safety and sanitation, Management of equipment in the foodservice facility, Operation management, Management of human resources and production, Control of costs, Quantity food performance evaluation, Classification of group dietary market and more.					
<b>Teaching Methods</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Lecture ◦ <input type="checkbox"/> practical training ◦ <input type="checkbox"/> discussion ◦ <input type="checkbox"/> question-and-answer ◦ <input type="checkbox"/> others ( ) ◦					
<b>Grading and evaluation criteria</b>	midterm 25% ◦ final 25% ◦ Class participation 25% ◦ others ( ) grade 25% ◦					
<b>Textbooks</b>	(Author、Title、edition、publisher、publishing place、publishing year、from page to page in sequence) ◦ 古息珠，團體膳食供應與管理，初版，華格那企業有限公司，台中市，2003，PP 1~322 ◦					

**Subject introduction (including outline and course schedule) :**

Week1. Introduction	Week10. Management of human resources and production
Week2. Quantity food management	Week11. Control of costs
Week3. Quantity food service planning	Week12. Quantity food performance evaluation
Week4. Menu design	Week13. Classification of group dietary market
Week5. Food ingredients management	Week14. Seminar
Week6. Food safety and sanitation	Week15. Seminar
Week7. Management of equipment in the foodservice facility	Week16. Seminar
Week8. Operation management	Week17. Seminar
Week9. Midterm exam.	Week18. Final exam.

**Instruction :**

- The teacher fills in this form before the semester beginning. After verified by the curriculum committee, this form should be copied to give to the conveners who is belong to the same department, the department which the class is belong to, and the office of curriculum planning. Besides, the teacher explains this syllabus to students at the beginning of a semester.
- This form is approved by the curriculum committee at the forth time on April 23<sup>rd</sup>, 2002

Convener of the curriculum committee :

觀光系  
主任 呂美玉

Teacher : Lee, Jai-Jaan

課務組  
96.9.7  
收文章