

開南大學 95 年度第二學期 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
106022700 106041900 -01	中文：團體膳食管理	許珊菁	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	觀三	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% (15%作業、15%小考、10%出席)、期中測驗 30%、期末測驗 30%					
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	02/28	國定假日	十	05/02	期中考
二	03/07	課程介紹	十一	05/09	食物製備原理-蛋類
三	03/14	緒論	十二	05/16	食物製備原理-豆類/奶類
四	03/21	團體膳食設計	十三	05/23	食物製備原理-蔬菜與其他
五	03/28	菜單設計-小考一	十四	05/30	設施規劃與管理-小考三
六	04/04	採購與驗收	十五	06/06	作業管理
七	04/11	儲存與庫房管理	十六	06/13	成本控制
八	04/18	食物製備原理-主食類-小考二	十七	06/20	團膳評估
九	04/25	食物製備原理-肉類	十八	06/27	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 陳桓敦

授課教師：

許珊菁

課務組
96.3.22
收文章