

## 開南大學 九十五學年度 第一學期 觀光與餐飲旅館學系教學大綱

- 一、科目：團體膳食管理 (Quantity Food Production Management)
- 二、授課教師：李嘉展 (jaijaan@mail.knu.edu.tw)
- 三、修別：選修
- 四、開課年級：觀四、進觀四
- 五、學分數/每週授課時數：2/2
- 六、教學目標：本課程旨在介紹學校團體膳食的管理與設計，主要授課內容包括學校團體膳食的起源及發展；外食產業成長的因素；團體膳食設計原理；菜單種類與設計；標準食譜的功能及重要資訊；食物採購與成本控制；食物驗收、貯存和撥發；植物性食物製備原理；動物性食物製備原理；團體膳食衛生與安全管理；廚房的設計規劃與設備；工作改善計劃等，期使學生習得機關學校團體膳食的管理技巧，以便未來能順利參與餐盒業與餐飲業的經營與管理。
- 七、授課方式：藉由口頭報告、板書講解、投影片教學、電腦教學、影片欣賞及同學自選專題研討等方式，讓同學在輕鬆有趣的環境下，習得本課程之專業知識與技能。
- 八、成績評量：平時成績 25% (作業、出席)，平時考 25%，期中考 25%，期末考 25%。
- 九、教科書及參考書籍：

21. 金蘭馨，2002，膳食計畫與供應。台中：華格納出版社。
22. 胡淑慧，2003，團體膳食管理。台北：新文京股份有限公司。
23. 黃韶顏，2000，團體膳食製備。台北：華香園出版社。
24. 蘇恆安，2001，團體膳食管理。台北：華杏出版股份公司。

## 十、教學大綱及進度：

- |                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| 第1週 團體膳食管理的定義與觀念    | 第10週 庫房的種類與食品管理原則     |
| 第2週 團體膳食市場分類與作業流程   | 第11週 安全庫存量的設立         |
| 第3週 菜單設計應考慮因素 (小考一) | 第12週 材料衡量法與原料換算(小考三)  |
| 第4週 循環菜單與標準食譜       | 第13週 植物性食物的製備原理       |
| 第5週 食物採購成本控制與售價制訂   | 第14週 動物性食物的製備原理       |
| 第6週 食物採購量的計算 (小考二)  | 第15週 廚房的空間設計與規劃 (小考四) |
| 第7週 驗收人員、地點和時間的考量   | 第16週 廚房設備種類與管理        |
| 第8週 驗收的工作內容         | 第17週 團體膳食衛生管理         |
| 第9週 期中考試            | 第18週 期末考試             |

觀光系  
主任 陳桓敦

課務組  
95.10.16  
收文章