處理學期(Current Semester)：1092

請尊重智慧財產權，請勿非法影印

1092學期所開設課程『團體膳食管理及實驗』的課程內容

課程代碼(Course Number)	B39040Q6
授課老師(Instructor)	張君如(Chun-Ju Chang)
中文課名(Chinese Course Title)	團體膳食管理及實驗
英文課名(English Course Title)	Quantity Food Management & Lab
開課年班(Grade and Class)	4A
選課人數(Quantity)	2
選課類別(Course Type)	選修(Elective Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	202,203,204
上課地點(Classroom)	MFE207,MFE207,MFE207
開課系所(Department/Institute Office of Course)	食品科學系食品科學組(Food Science, Division of Fo
學分(Credit(s)) 3	時數(Course Hour(s)) 3
人數上限(Maximum Number of Students) 30	人數下限(Minimum Number of Students) 10
開課期別(Course Type)	單學期(semester course)
是否實習	否
備註(Note)	

課程綱要

教學目標	中 文	1. 使學生具備設計與製備團體膳食之基礎知識與技術，明瞭其管理要點。 2. 結合食品科學核心領域知識，啟發學生投入健康餐食產業設計、生產與管理之興趣。
Objective	English	
先修科目	中 文	"食品加工一"及格，開放食品科學系大三大四選修
Pre Course	English	
教材內容	中 文	講解設計團體膳食之基本知識：包括均衡飲食原則、菜單設計與成本計算，並學習採購、驗收、儲存、烹調、服務等步驟應注意之衛生與安全事項。
Outline	English	The importance of food sanitation and safety during the processes of purchase, quality control, storage, cuisine and service will be emphasized.
教學方式	中 文	1. 講述教學: 引導學生彙整營養學、食物學原理、食品加工、食品衛生安全等課程之核心知識，應用於膳食設計、製備與供應 2. 團體膳食實作: 由少量至大量，協助學生逐步學習製備健康飲食之技能與管理要點 3. 互動教學: 探討國內外團膳產業之現在與未來
Teaching Method	English	
參考書目	中 文	教科書: 團體膳食管理，作者：蘇恆安、章樂綺、許珊菁、劉惠瑜、黃靖媛、陳琪婷，華都文化事業有限公司，2009/07/01，ISBN：9866860574，ISBN13：9789866860577 參考書: 團體膳食製備，作者：黃韶顏，華香園出版社，2007/10/01，ISBN：957524270X，ISBN13：9789575242701 團體膳食管理，作者：胡淑慧，新文京開發出版股份有限公司，2006/01/01，ISBN：9861504729，ISBN13：9789861504728
Reference	English	

教學進度　中 文　1. 課程簡介及分組
2. 團體膳食製備與供應計畫；計算供餐對象熱量需求；飲食原則、食物分類、食物代換表
3. 健康餐設計：1開胃菜/湯、2主菜、1蔬、1主食、1茶飲/水果/甜品; 市場調查
4. 標準食譜卡、食物採購、驗收、貯存
5. 撥發、工作分析與改善
6. 第一次實作 (10份/組)、11:00 展示成品、解說特色及營養成分、品評、建議與回饋
7. 敦親活動
8. 食物製備原理、規劃第二次實作
9. 期中考
10. 第二次實作 (20份/組)、11:00 展示成品、解說特色及營養成分、品評、建議與回饋
11. 第三次實作 (30-50份/組)、11:00 展示成品、解說特色及營養成分、品評、建議與回饋
12. 團體膳食衛生與安全管理、食品器具容器包裝衛生標準、循環菜單
13. 廚房設計、食物成本控制、損益平衡分析
14. 期末作業

Syllabus　English

評量方式　中 文　小組菜單設計及成本分析 20%
小組實驗報告及成果發表 20%
個人期末作業 40%
學習態度、課堂參與、值日工作及出席 20%

Evaluation　English

參考網址

http://tronclass.ntou.edu.tw/course/31729/courseware