

朝陽科技大學
108學年度第1學期教學大綱

| | | | |
|------|------|------|--------------|
| 當期課號 | 1408 | 中文科名 | 菜單設計與團膳管理 |
| 授課教師 | 陶冠全 | 開課單位 | 休閒事業管理系 |
| 學分數 | 2 | 修課時數 | 2 |
| | | 開課班級 | 日間部四年制2年級 A班 |
| 修習別 | 專業選修 | | |
| 類別 | 一般課程 | | |

本課程培養學生下列知識：

本課程讓學生瞭解如何進行銀髮健康飲食規畫，設計團膳菜單及營養膳食料理，因應未來長者人口居多，以規劃六大類均衡飲食設計菜單，從銀髮健康飲食實作及料理推廣，培養學生未來從事健康餐飲專精能力，幫助未來台灣人口老化，家中長者飲食需求。

- 1.學習HACCP食品安全管制系統規劃及應證系統執行所需注意要項。
- 2.了解銀髮族六大類健康飲食規劃及設計菜單。
- 3.瞭解銀髮健康飲食從源頭採購、製程供膳所具備食品衛生知識及觀念。
- 4.強化學生銀髮健康飲食的熟悉度，培養學生未來就業及家中老人飲食健康需求。

This course allows students to understand to learn how to design group meals menus and nutrition plans in accordance with the Hazard Analysis and Critical Control Points system. In terms of five-ring of Food Safety Policy, strengthen the process from the source to the process and provide consumers with affirmative product. To design menu of six major balanced diets that cultivate student professional competence in entering the workplace. In response to the aging of the Taiwanese population in the future, and the dietary needs of the elderly in the family.

每週授課主題

- 第01週：餐廳菜單的重要性
- 第02週：菜單的結構與重要品項
- 第03週：飲食的差異與菜單關係
- 第04週：菜單的編排、美工與色彩設計
- 第05週：菜單規劃與設計流程、教育訓練安排
- 第06週：餐飲營業型態與菜單的呈現
- 第07週：成本控制及售價訂定標準
- 第08週：標準食譜建立與食材採購
- 第09週：期中考
- 第10週：團膳規劃與作業場所GHP規範
- 第11週：團膳菜單設計與均衡飲食
- 第12週：採購與源頭管理
- 第13週：團膳安全管理
- 第14週：銀髮族膳食製備
- 第15週：食物中毒預防與做好風險管理
- 第16週：病原菌滋生預防及供膳型式危害分析控管
- 第17週：銀髮料理未來發展趨勢
- 第18週：期末報告

成績及評量方式

課堂出席率及上課態度：40%
期中測驗：30%
期末報告：30%

證照、國家考試及競賽關係

本課程無證照、國家考試及競賽資料。

主要教材

- 1.菜單設計與成本分析劉念慈、董希文前程文化事業97898662641152010四刷(教科書)
- 2.餐飲成本實務江敏慧、洪麗珠、鄭淑鳳審譯桂魯出版社978-98666291-92011一版(教科書)
- 3.團體膳食管理李義川華立圖書股份有限公司97895778447982013一版一刷(教科書)
- 4.實用營養學 謝明哲、楊素卿等華杏出版股份有限公司97898619451492019六版(教科書)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

- 1.餐廳經營管理
- 2.食物製備原理

教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~willytao0218/>

E-Mail：willytao0218@cyut.edu.tw

Office Hour：

星期一,第3~4節,地點:R-322;

星期三,第7~8節,地點:R-322;

分機:5322

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。