

朝陽科技大學
112學年度第1學期教學大綱

當期課號	1435	中文科名	菜單設計與團膳管理
授課教師	許煌龍	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3年級 C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：

每週授課主題

- 第01週：緒論
- 第02週：團體膳食設計
- 第03週：銀髮健康飲食之團體膳食設計
- 第04週：採購與驗收
- 第05週：銀髮健康飲食之採購與驗收
- 第06週：貯存與庫房管理
- 第07週：銀髮健康飲食之貯存與庫房管理
- 第08週：銀髮健康飲食製備原理
- 第09週：期中考
- 第10週：廚房的設計規劃與設備
- 第11週：銀髮健康團體膳食衛生安全管理
- 第12週：食品安全管制系統－HACCP介紹
- 第13週：學校團體膳食實習
- 第14週：銀髮族六大類健康飲食規劃及設計菜單
- 第15週：銀髮族六大類健康飲食規劃及設計菜單
- 第16週：期末報告
- 第17週：期末報告
- 第18週：期末報告

成績及評量方式

- 期中考：30%
- 期末考：30%
- 平時成績：20%
- 上課出席率：20%

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.團體膳食管理胡淑慧新文京開發出版ISBN13：97898643047382019四版(教科書)
- 2.菜單設計黃靖媛華立圖書978-957-784-921-22021一版一刷(教科書)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

本課程無建議先修課程

教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~lionshyuu/>
E-Mail：lionshyuu@cyut.edu.tw
Office Hour：
分機：

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。