

朝陽科技大學
112學年度第1學期教學大綱

當期課號	3060	中文科名	健康餐飲設計
授課教師	游富民	開課單位	休閒事業管理系
學分數	2	修課時數	2
		開課班級	四年制3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：

培養學生具備良好食品衛生規劃能力，對食品營養及食物製備有正確認知，以達餐旅從業人員本身衛生基本概念;配合政府觀光飯店全面實施HACCP制度，培養其具備食品衛生管理人員能力，幫助其未來職場工作所需。

- 1.食物製備原理
- 2.如何提供健康安全無虞的食物給消費者
- 3.工作場所的衛生安全維護及要求
- 4.綠色採購及食材控管
- 5.病菌危害及預防
- 6.如何導入HACCP制度
- 7.食材認識與選購

Students with good food hygiene planning capacity, food and nutrition and food preparation to have a correct understanding, in order to achieve their own health practitioners Hospitality basic concepts; tourist hotel with the government fully implemented HACCP system, to develop their ability to have a food safety management personnel to help them future work required in the workplace.

每週授課主題

第01週：課程內容介紹 請同學尊重智慧財產權，使用正版教科書及合法教材，不得非法影印，以免觸犯智慧財產權相關法令。

第02週：Chap.1 菜單的概述

第03週：Chap.2 菜單與飲食習慣

第04週：Chap.2 菜單與飲食習慣

第05週：Chap.3 菜單的功用與分類

第06週：Chap.3 菜單的功用與分類

第07週：Chap.4 菜單與飲料單的結構

第08週：Chap.4 菜單與飲料單的結構

第09週：期中考試

第10週：Chap.5 菜單編排與設計

第11週：Chap.5 菜單編排與設計

第12週：Chap.6 菜單的市場調查

第13週：Chap.7 菜單與營養

第14週：Chap.8 團體膳食

第15週：Chap.9 菜單成本控制與定價

第16週：Chap.10 食品衛生與安全

第17週：期末考複習

第18週：期末考

成績及評量方式

平時成績（課堂參與等）：40%

期中考（或期中報告）：30%

期末考（或期末報告）：30%

證照、國家考試及競賽關係

■HACCP食品安全管制系統基礎班

■HACCP食品安全管制系統進階班

主要教材

1.(教科書)

參考資料

書名：菜單設計 作者：黃靖媛 出版年(西元)： 出版社：（華立圖書）

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/~n691732/>

E-Mail：n691732@cyut.edu.tw

Office Hour：

分機：

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。