

國立中興大學教學大綱

課程名稱 (course name)	(中) 大量食物製備				
	(Eng.) Quantity Food Management				
開課單位 (offering dept.)	食生系				
課程類別 (course type)	選修	學分 (credits)	2	授課教師 (teacher)	林金源
選課單位 (department)	食生系二年級	授課語言 (language)	中文	開課學期 (semester)	下學期
課程簡述 (course description)	本課程重點在講解團體膳食之菜單設計、製備，食材之採購、驗收、庫房管理，及餐飲經營管理原則，使同學具備大量食物製備之觀念。				
先修課程名稱 (prerequisites)					
課程目標 (course objectives)	本課程希望選修同學能充分獲得團體膳食之菜單設計、製備，食材之採購、驗收、庫房管理，及餐飲經營管理原則的知識，使同學具備大量食物製備之觀念。				
課程目標與核心能力關聯配比(%) (relevance of course objectives and core learning outcomes)			課程目標之教學方法與評量方法 (teaching and assessment methods for course objectives)		
核心能力		配比(%)	教學方法		評量方法
運用及整合食品暨應用生物科技領域之專業知識及能力	40	40	☐ 專題探討/製作 ☐ 網路/遠距教學 ☐ 參訪 ☐ 習作 ☒ 討論 ☐ 實習 ☐ 其他 ☒ 講授		☐ 書面報告
瞭解食品暨應用生物科技相關從業人員之專業實務	40				☒ 出席狀況
認識食品暨應用生物科技對全球科技發展的影響	20				☐ 口頭報告
			☒ 作業 ☐ 作品		
			☒ 測驗 ☐ 實作		
			☐ 其他		
授課內容（單元名稱與內容、習作/考試進度、備註） (course content and homework/tests schedule)					
1. 團體膳食之定義（緒 論） 2. 團體膳食之菜單設計 3. 團體膳食的採購、驗收及庫房管理					

4. 動物性食物的製備原理 5. 植物性食物的製備原理 6. 餐飲衛生與安全 7. 廚房與設備 8. 餐飲經營管理原則
學習評量方式 (evaluation)
作業、測驗
課程教材（教師個人網址請列在本校內之網址） (teaching aids & teacher's website)
黃韶顏、倪維亞（2010）。團體膳食製備。華香園出版社。台北。
課程輔導時間 (office hours)
每週一 15:00-17:00

請遵守智慧財產權，不得非法影印他人著作。