

美和科技大學



食品營養系

課程規範

課程名稱：中央廚房管理實務

中華民國 114 年 10 月制定

一、課程基本資料：

科目名稱	中文	中央廚房管理實務	
	英文	Main kitchen management	
適用學制	二技部	必選修	必修
適用部別	進修部	學分數	2
適用系科別	食品營養系	學期/學年	一學期
適用年級/班級	四年級	先修科目或先備能力	無

二、健康科學管理學院目標培育人才

依據 UCAN 系統，本中心以培育「專業職能」為目標。

專業職能	就業途徑	職能
	企業經營管理-運籌管理	PC1 掌握與營運及交易相關之法規，並落實於公司制度。
		PC2 依據銷售或生產計劃，規劃商品或物料的庫存需求。
		PC3 進行供應商管理、庫存管理及進貨成本利潤分析。
		PC4 監控管理運籌作業流程、交期及庫存成本。

註：以上的 4 點為專業職能（Professional Competencies，PC）。

三、課程對應之 UCAN 職能

職能 課程	專業職能 M	專業職能 A
中央廚房 管理實務	PC2 依據銷售或生產計劃，規劃商品或物料的庫存需求。 PC3 進行供應商管理、庫存管理及進貨成本利潤分析。 PC4 監控管理運籌作業流程、交期及庫存成本。	PC1 掌握與營運及交易相關之法規，並落實於公司制度。

註：M 表示課程內容須教授之「主要」相關職能 A 表示課程內容須教授之「次要」相關職能。

四、食品營養系之核心能力

系核心能力	檢核指標定義說明
I.溝通協調能力	1.以清楚、有系統的口語表達意見。 2.能與他人分享自我思想、觀念並傾聽他人意見。 3.能通過專業課程簡報技巧與實作。
II.人文素養能力	1.能利用工具和肢體語言做人際溝通。

	2.能通過服務學習課程。
III.發現與解決問題之能力	1.能獨立思考與判斷問題能力。 2.能通過實務課程考核。
IV.落實個人法治責任能力	1.有思考與解決問題之能力。 2.能通過民主與法治課程認知公民權利與義務。 3.能遵守專業倫理與法治規範。
V.營養健康行銷與資訊應用能力	1.具備執行多元化生活健康營養企劃之能力，運用營養資訊於不同族群，執行創新營養健康管理模式進而改善健康。 2.能通過計算機概論、健康產業資訊應用、健康產業行銷與管理等課程。
VI.健康促進能力	1.具備基本自我營養管理與保健知識，增進自我健康能力。 2.能通過健康促進課程，具備基本急救技術。
VII.健康食品、檢驗分析與營養事業領域之專業知識與管理能力	1.具備健康食品產業管理知識與技能。 2.具備食品營養資訊系統應用技能。 3.取得專業證照。
VIII.基礎外語能力	1.具備基本外語會話、閱讀技巧及日常生活字彙，了解文化差異，培養國際觀。 2.通過醫學營養專業術語之膳食療養及實驗課程。 3.通過校定英文畢業門檻及系專業英文課程。

五、教學目標

學習完本課程，學生能夠達到以下目標以及與核心能力之對應：

(一) 認知方面

1. 明瞭食品相關法性規範。(III、IV、VII)
2. 評估供應商供貨能力。(III、VI、VII)
3. 建立運籌作業流程之績效管理。(III、VI、VII)
4. 設計與管理員工福利制度。(III、IV)

(二) 技能方面：

1. 運用商業契約簽屬相關知識，擬定服務或產品合約。(IV、V)
2. 協調銷售與生產計劃，完成整合作業。(I、II、III、VII)
3. 擬定食材原物料與商品的供應計畫。(III、V、VII)

4. 執行庫存管理、進貨成本利潤分析。(III、V、VII)
5. 執行庫存成本的監控管理。(III、V、VII)
6. 評估庫存控制策略，以維持合適的存貨/用品水平。(III、V、VII)

(三) 情意方面：

1. 依訓練需求，規劃與執行年度教育訓練。(II、III、IV)
2. 整合和配置內外部訓練資源。(IV、V、VI、VII)
3. 規劃員工關係管理相關活動，維護員工安全健康的工作環境。(II、III)

六、課程描述

(一) 課程說明

有效學習建立終身競爭力- 培訓學生有效運用品管、品保知識的管理與運用，提升中央廚房或營業場所餐點的衛生安全管理，避免提供客人不潔的餐點造成食物中毒，引起客訴有損公司的餐飲品牌形象。中央廚房或營業場所具備良好的衛生安全管理系統，讓餐點美味與衛生兼顧，並學習管理員工，提升公司競爭力與企業形象。

(二) 課程綱要

本課程規劃內容綱要及課程設計養成之職能：

每週 2 小時 / 上課地點由教務處排定教室 / 上課教師為營養專業教師

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
1	導論	PC (1)	2
2	廚房空間配置(一)	PC (2、3、4)	2
3	廚房空間配置(二)	PC (2、3、4)	2
4	廚房施工規劃(一)	PC (2、3、4)	2
5	廚房施工規劃(二)	PC (2、3、4)	2
6	廚房設備(一)	PC (2、3、4)	2
7	廚房設備(二)	PC (2、3、4)	2
8	環保與消防設施	PC (2、3、4)	2
9	期中考週		2
10	洗滌設備(一)	PC (2、3、4)	2
11	洗滌設備(二)	PC (2、3、4)	2
12	廚房日常營運管理(一)	PC (2、3、4)	2

13	廚房日常營運管理(二)	PC (2、3、4)	2
14	廚房人力資源管理	PC (2、3、4)	2
15	廚房安全衛生管理(一)	PC (2、3、4)	2
16	廚房安全衛生管理(二)	PC (2、3、4)	2
17	廚房設計與管理的未來	PC (1)	2
18	期末考週		2

(三) 教學活動

講述、問答、體驗與實作、討論、經驗分享、課程相關影音教學

七、成績評量方式

- 1.期中考 30% (筆試)
- 2.期末考 30% (筆試)
- 3.平時成績 40%：出席 (含平時表現課程回應) 20%、筆記 20%

八、教學輔導

(一) 課業輔導/補救教學對象

1. 學習進度落後：於課堂中無法及時掌握進度之學生。
2. 出席率監控：於課堂中到課欠佳之學生。

(二) 課業輔導/補救教學之實施

- 1.個別化指導：透過面談或線上諮詢，協助學生釐清學習盲點。
- 2.分小組合作學習：透過同儕討論演練，增進對課程內容的理解。
- 3.彈性時間安排：提供 office hours，彈性安排輔導時間。
- 4.進度檢核：透過作業回饋、隨堂討論或階段性評量，持續追蹤學生的學習成效。

(三) 課業輔導/補救教學時間與聯絡方式

- 1.輔導時間：除了 Office hours 外，彈性安排輔導時間。
- 2.輔導老師聯繫方式：
 - (1) 校內分機：於任課時提供。
 - (2) 授課教師 email：於任課時提供。
 - (3) 教師研究室：於任課時提供。