

美和科技大學



食品營養系

課程規範

課程名稱：

膳食設計及實驗

中華民國 114 年 09 月制定

1. 課程基本資料：

科目名稱	中文	膳食設計及實驗	
	英文	Diet design and experiment	
適用學制	五年制學院	必選修	必修
適用部別	日間部	學分數	4
適用系科別	食品營養系	學期/學年	半學期
適用年級/班級	五專食品二甲	先修科目或先備能力	無

2. 食品營養系目標培育人才

依據 UCAN 系統，本系以培育「專業職能」為目標。

教育目標	職涯類型	就業途徑	專業職能
食品品管及食品生技研發	C5 天然資源、食品與農業	C5.1 食品生產與加工	C5.1.1 執行食品加工流程
			C5.1.2 執行加工食品的研發工作
			C5.1.3 規劃、執行、管理並且提供與食品包裝和維護相關的服務
			C5.1.4 執行危害分析以及進行管制作業，以控管食品的生產流程並掌握加工的品質
			C5.1.5 依照既定法規以及相關作業流程，維護加工食品以及從業人員的健康與安全
	C6 醫療保健	C6.5 生技研發	C6.5.1 彙整生物技術研究的目標，並且將其開發為合法的生物技術產品，致力於改善人類生活品質
			C6.5.4 制定實驗室生物安全的規範（如無菌技術、污染防治、測量和校準儀器）
			C6.5.5 生物科技產品之效益評估、產品推廣及實際應用（技術移轉、推廣、臨床應用）
營養及保健	C6 醫療保健	C6.1 醫療服務	C6.1.1 建立醫病關係以協助評估、了解身心健康問題
			C6.1.2 分析身心健康問題及病人需求，以訂定醫療照護計畫
			C6.1.3 執行並落實醫療照護措施
			C6.1.4 追蹤醫療照護效果

			C6.1.5 依醫療照護或病人需求進行轉介或轉銜，以協助病患得到持續性照護
			C6.1.6 執行及推廣社區醫療及照護保健相關活動

3. 課程對應之 UCAN 職能

課程 \ 職能	專業職能 M	共通職能 A
團體膳食管理及實驗	(C6.1.1, 1.2, 1.3,)	(C6.1.4, 1.5, 1.6)

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

4. 教學目標

本課程可以達到以下目標：

本課程旨在培養學生具備團體膳食管理與實務操作之專業能力，能整合理論與實作，熟悉團膳設計、營養評估、成本控制及衛生安全管理原則。

學生將透過實驗與案例探討，學習如何規劃、執行及評估不同族群（如學校、醫院、機關團體等）之膳食服務系統，並培養營運管理與品質改善之綜合能力。

5. 課程描述

5.1 課程說明

本課程結合理論與實務，融入菜單設計、營養學、食物學原理、食材成本計算、菜餚製作及庫房管理等內容，帶領學生由淺入深地學習團體膳食的規劃與管理。課程內容涵蓋從菜單設計與營養分析、食材採購與庫房管理，到實際烹調與團體供餐流程，培養學生在營養規劃、成本控制、食品安全及團隊合作等方

面的專業能力，為未來從事餐飲與營養相關工作奠定基礎。

5.2 課程綱要

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
1	緒論	M (1.4, 1.5, 1.6)	3
2	菜單設計(一)	M (1.4, 1.5, 1.6)	3
3	菜單設計(二)	M (1.4, 1.5, 1.6)	3
4	成本控制	M (1.4, 1.5, 1.6)	3
5	食材的採購與驗收	M (1.4, 1.5, 1.6)	3
6	食材的採購與驗收	M (1.4, 1.5, 1.6)	3
7	庫房管理	M (1.4, 1.5, 1.6)	3
8	食材製備的前處理及烹調原理(一)	M (1.4, 1.5, 1.6)	3
9	期中考	-	-
10	食材製備的前處理及烹調原理(二)	M (1.4, 1.5, 1.6)	3
11	食材製備的前處理及烹調原理(三)	M (1.4, 1.5, 1.6)	3
12	品質管制	M (1.4, 1.5, 1.6)	3
13	廚房設施與設備(一)	M (1.4, 1.5, 1.6)	3
14	廚房設施與設備(二)	M (1.4, 1.5, 1.6)	3
15	衛生安全管理	M (1.4, 1.5, 1.6)	3
16	國定假日	-	-
17	國定假日	-	-
18	期末考	M (1.4, 1.5, 1.6)	3

5.3 教學活動

上課講授與書面報告，影音教學及討論

6. 成績評量方式

期中成績百分比：30%(英文題型/佔期中考總分10~20 分)

期末成績百分比：30%(英文題型佔期末考總分10~20分)

平時成績百分比：40%

7. 教學輔導

7.1 課業輔導/補救教學對象：

對於學習成績不佳之學生，除特別提醒外，並了解原因另提供個別輔導。對於有特別學習需求之學生，採多元方式進行指導。而期中考和成績低於 60 分的同學，依「美和科技大學學生課業及考照輔導辦法」，配合教師發展中心、成績預警制度進行輔導。

7.2 課業輔導/補救教學之實施

7.2.1 可安排成績優異的學生擔任小老師，隨時協助成績欠佳學生跟上學習進度，並藉互助學習而有良好的讀書風氣。

7.2.2 於課輔時間 (Office Hours)，幫助成績欠佳或有特別學習需求之學生進行課後輔導，可給予課後作業練習，使其能在不斷的練習中進步。

7.3 課業輔導/補救教學時間與聯絡方式

於課輔時間 (Office Hours) 或下課時間與交談，了解其學習成效，作為內容修正之參考。

◆ 輔導老師聯繫方式：

(1). 授課教師：汪綵莉老師

(2). 校內分機：8504

(3). 授課教師 email：x00012289@meiho.edu.tw

(4). 教師研究室：1123(食品系辦公室)