

美和科技大學



食品營養系

課程規範

課程名稱：團體膳食管理及實驗

中華民國 114 年 09 月制定

一、課程基本資料：

科目名稱	中文	團體膳食管理及實驗	
	英文	Group Dining Management and Laboratory	
適用學制	二年制	必選修	必修
適用部別	夜間部	學分數	3
適用系科別	食品營養系	學期/學年	一學期
適用年級/班級	三年級	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，本系以培育「專業職能」為目標。

專業職能	就業途徑	專業職能
	休閒與觀光旅遊-餐飲管理	PC1 執行高品質的餐飲服務。
		PC2 執行餐飲服務時遵循安全衛生程序，以維持安全的工作環境。
		PC3 融合對食材特性及採購的知識，在食品生產與餐飲供應上兼顧品質與成本考量。
		PC4 掌握各地文化、宗教、民情、特產之特點，作為服務及餐點設計之依據。
		PC5 執行與食品生產之相關的標準作業程序，以提供高品質服務。
		PC6 建立良好溝通能力與機制流程，增進員工與顧客滿意度。
		PC7 分析餐飲服務成本、價格、市場需求，以有效管理利潤與市場行銷策略。
		PC8 使用電腦化系統管理餐飲業務和顧客服務。

註：以上的 8 點為專業職能（Professional Competencies, PC）。

三、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	PC1 執行高品質的餐飲服務。 PC2 執行餐飲服務時遵循安全衛生程序，以維持安全的工作環境。 PC3 融合對食材特性及採購的知識，在食品生產與餐飲供應上兼顧品質與成本考量。 PC5 執行與食品生產之相關的	PC4 掌握各地文化、宗教、民情、特產之特點，作為服務及餐點設計之依據。 PC8 使用電腦化系統管理餐飲業務和顧客服務。

	標準作業程序，以提供高品質服務。 PC7 分析餐飲服務成本、價格、市場需求，以有效管理利潤與市場行銷策略。	
--	--	--

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.認識不同團體供餐型態(如學校營養午餐、醫院膳食、企業員工餐廳、中央廚房等)之運作模式與膳食需求差異。(V、VI、VII)
- 2.學習團體菜單設計原則(營養均衡、成本控制、色彩與口感搭配、季節性、設備與製程限制等)。(III、V、VI、VII)
- 3.掌握團膳成本結構(如食材成本、人事成本、管銷費用等)之計算及食材採購規格、驗收標準及庫房管理(如 FIFO 先進先出、溫濕度控制等)。(V、VI、VII)
- 4.學習團膳廚房動線設計原則，及大型團膳設備設置區、運作機制及使用安全規範。(V、VI、VII)
- 5.瞭解危害分析重要管制點(HACCP)之七大原則與十二個步驟，並掌握食品良好作業規範準則(GHP)及相關餐飲衛生法規。(V、VI、VII)

(二)技能方面

- 1.針對特定目標族群設計符合營養與成本預算之菜單。(I、II、III、IV)
- 2.能精準計算採購量(AP/EP 換算)，完成採購單撰寫，並執行現場食材驗收及完成驗收記錄。(I、II、III、IV)
- 3.能操作大型前處理設備，並精準完成大量食材之洗滌、切割與製程管控。(I、II、III、IV)
- 4.能完成烹調過程中中心溫度測定，正確執行 CCP 點之監測與表單書寫。(I、II、III、IV)
- 5.執行團膳基本自我檢測(如餐具澱粉/脂肪殘留檢測、用水餘氯檢測、樣品留樣檢測等)。(I、II、III、IV)
- 6.精準計算實際食材成本、損耗率、廚餘量、滿意度調查問卷設計與檢討評估。(I、II、III、IV)
- 7.提升學生對團膳膳食之認同與自信心，提升食品安全管制系統 HACCP 證照取得。(III、IV、VII)

(三)情意方面

- 1.遵守食品衛生管理規範與廚房安全規範，並落實個人衛生管理。(III、IV)
- 2.現場有效執行分工，具備高壓高溫環境下之情緒管控與抗壓能力。(I、II、III、IV)
- 3.透過精準估算與菜單設計，減少食材浪費與廚餘產生，達到環保永續之社會責任。(III、IV)

六、課程描述

(一)課程說明

團體膳食管理乃在事業機構透過營養師與管理人員，運用人力、財力、物力、資訊等，從事餐飲供應，以達到提供營養餐飲服務之目標。團體膳食供應與一般餐飲供應不同之處，在於更嚴謹的要求物美量產、安全衛生、實惠經濟。往昔團

體膳食之供應是屬於員工之福利措施，則多只求收支平衡。近年來團膳公司竄起，成為企業化為營利事業，不但追求顧客滿意的品質，也注重生產力、競爭力與成本效益等績效。換言之，經營團體膳食業務就像其他組織般，需要管理人才，運用規劃、組織、領導、協調與品質改善等管理活動，期以最經濟的資源投入，產出最妥適之成果。

台灣地區團體膳食進入專業管理，主要是從醫院的團體膳食供應開始，而人數最多的團體膳食供應，是在學校的學童午餐計畫。團體膳食管理之良窳，以成品品質之高低與成本效益之多寡為指標。近年來，隨著經濟快速成長，現代化設施相繼改造升級，在這一片硬體建設落成聲中，管理理念與方式也需多線齊頭並進。在市場競爭激烈、企業經營成本在物價不斷上漲、人力短缺的壓力下，經營管理難度升高。我們深刻警覺到在這樣的環境下，單憑常識、經驗與熱忱、奉獻，是難以因應複雜而又環節相扣之團隊運作。同時，於人事、財務、目標發展等關鍵性資源分配時，若未能掌握時代潮流，或與專業需求取得共識，勢必阻礙業務成長。有鑑於當今營養師之團膳管理養成訓練，還有更寬廣的發展空間，以本書從多方角度闡述團體膳食之理論與援引實務例證，相信對欲從事醫院、學校、工廠、機關團體之團體膳食管理者有相當助益。

(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 3 小時/上課地點由教務處排定 + D111 膳食教室/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	緒論	PC(1、2、3、5、7)	3
2	菜單設計(一)	PC(1、2、3、5、7)	3
3	菜單設計(二)	PC(1、2、3、5、7)	3
4	成本控制(一)	PC(1、2、3、5、7)	3
5	成本控制(二)	PC(1、2、3、5、7)	3
6	食材的採購與驗收(一)	PC(1、2、3、5、7)	3
7	食材的採購與驗收(二)	PC(1、2、3、5、7)	3
8	庫房管理	PC(1、2、3、5、7)	3
9	期中考		3
10	各類食材製備的前處理及烹調原理(一)	PC(1、2、3、5、7)	3
11	各類食材製備的前處理及烹調原理(二)	PC(1、2、3、5、7)	3
12	品質管制(一)	PC(1、2、3、5、7)	3
13	品質管制(二)	PC(1、2、3、5、7)	3
14	廚房設施與設備	PC(1、2、3、5、7)	3
15	衛生安全管理	PC(1、2、3、5、7)	3
16	人事管理與工作簡化(一)	PC(1、2、3、5、7)	3

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
17	人事管理與工作簡化(二)	PC(1、2、3、5、7)	3
18	期末考		3

(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%

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。