

食保系大學日間部 C 核心能力-「團體膳食供應能力」-檢核表

(110學年度入學)新修訂

1. 課程成績檢核：佔70%		
能力指標	指標定義	學系專業課程 (配分數)
C1.能具備菜單設計能力(20)	<ol style="list-style-type: none"> 能具備對供餐對象營養需求、食材認知與生產季節、餐點製備、設備運用 能具備人力與時間配合、財務控制等專業基礎知識，應用在菜單設計上 	膳食療養學與實習(一)(5)、膳食療養學與實習(二)(5)、膳食計劃與實習(4)、營養評估(3)、 <u>高齡營養與膳食製備(3)</u> 、 <u>校外實習(團膳相關)(6)</u> 、 <u>食品添加物(3)</u>
C2.能了解食材採購、驗收、貯存知識與技巧(15)	<ol style="list-style-type: none"> 熟知食材規格，了解採購方式 熟知驗收技巧(包含簡易檢測)及庫房管理的知識與技巧 	食物學原理(3)、食品分析與檢驗(3)、營養學實驗(3)、 <u>團體膳食管理實(一)(3)</u> 、 <u>團體膳食管理實習(二)(3)</u> 、 <u>食品微生物學(3)</u> 、 <u>食品毒物學(3)</u> 、 <u>食品工廠管理(3)</u>
C3.具備食物製備供膳的知識技能(15)	<ol style="list-style-type: none"> 具備大量食物製備與供應的知識技能 	營養學(5)、食品衛生與安全(3)、生命期營養(3)、 <u>團體膳食管理(二)(3)</u> 、 <u>烹飪(一)(3)</u> 、 <u>烹飪(二)(3)</u> 、 <u>烘焙學(3)</u> 、 <u>中式點心製作(3)</u> 、 <u>食品製作與實習(3)</u>
C4.具備團膳管理的知識與技能(20)	<ol style="list-style-type: none"> 具有團膳經營管理概念 具有執行餐飲衛生自主管理、HACCP 制度建立維護、成本控制、機具設備認識與維護、廚房規劃 	團體膳食管理(一)(5)、公共衛生營養學(5)、食品加工學(一)(3)、食品加工學(二)(3)、食品加工學實習(3)、 <u>基礎營養實習(3)</u> 、 <u>食品行銷學(3)</u> 、 <u>食品包裝學(3)</u> 、 <u>在業學習(團膳領域)(10)</u>
2. 非正式課程活動綜合檢核：佔30%		
項目	內容說明	配分
營養大會考	營養大會考團膳項目得分經換算後達60分	10分
專題研究成果(團膳管理領域)	將專題研究成果依研討會或期刊論文發表模式撰寫並發表，獲接受或刊登之證明文件者(團膳相關研究)	研討會發表 第一作者10分 中間作者5分 期刊論文發表 第一作者30分 中間作者10分
團膳相關廚藝技能證照	參加輔導或取得團膳專業相關證照檢定任一項	參加輔導5分/項 取得證照10分/項
菜單或廚藝相關專業競賽	參加校內外菜單設計或廚藝相關競賽	校內比賽5分 校外比賽10分 獲得前三名額外加5分
團體膳食管理相關研討會相關研討會或展覽會或食品廠商機構參訪	參加團膳相關研討會或展覽會或食品廠商機構參訪實習活動，並繳交心得報告	5分/項

#斜體與劃線：選修課

核心能力小組成員：許珊菁(召集人)、蔡佩菁