



實踐大學——三學年度第二學期 教學計畫表
Course Syllabus, Academic Year 2024-2025(2nd Semester)

(實際授課內容及成績評定，以教師上課時規定為準。)

製表日期：114/4/21 頁次：1 / 2

科目名稱 Course Title	餐飲實務 Management of Food & Beverage Service Operations		課程代號 Course No.	KTM-220-01-A1	
開課系級 Department	觀光系一年級 觀光系一年級	學分數 Credit(s)	2	時數 Hour(s)	2
選別 Required or Elective	7-選修	開課別 Duration	半年 第一學期 Required,1st Semester		
授課教師 Instructor	莊倉碩				
缺曠課規定 Attendance Policy	缺曠課時數 (含事 / 病假) 達授課總時數三分之一 (12 小時) 以上者，學期成績以零分計。 Student will receive a semester grade of zero for a course if absences from class exceed one third (12 hrs) of total class hours.				
課程概要 Course Description	期能利用基本的餐飲烹調技巧提高學生對於餐食的製作興趣，並注重營養均衡及衛生安全。另以基本的人體所需的食物概念搭配基礎的烹調手法，運用不同的設備教導學生學習基礎的烹調製備方式。 It is expected from basic cooking skills to increase students' interest in the prepare meals, and pay attention to nutritional balance and hygiene and safety. In addition, the food concepts required by the human body are combined with basic cooking techniques, and apply different equipment is used to teach students to learn basic cooking preparation methods.				
基本核心能力/系核心能力 Core Competency	核心能力	核心能力說明			
	旅館業房務操作	具備旅館業房務操作之能力			
	旅館業客務服務	具備旅館業客務服務之能力			
	餐廳接待暨服務	具備餐廳接待暨服務之能力			
	旅遊產品規劃暨推廣	具備旅遊產品規劃暨推廣之能力			
	旅遊導覽解說	具備旅遊導覽解說之能力			
	旅行社作業執行	具備旅行社作業執行之能力			
	表達、溝通與問題解決	具備表達、溝通與問題解決之能力			
	『註：該課程之核心能力以紅色表示。』				
教學目標 Course Objectives	引導學生了解餐飲內場的實際操作 並加強食品衛生安全的正確認知與工安的知識				
授課方式 Approach to Instruction	模擬實作、其他 本課程採CDIO教學計畫				
課程授課語言 Course language	本國語				
是否自編教材 Whether self-edited textbooks	是				
成績評定 Grading	◎平時評量 30%：平時:出席率/實作/互動 ◎期中評量 20%：實作 ◎期末評量 20%：實作 ◎其他評量 30%：期末環境清潔整理				

為保護與尊重他人之智慧財產權，請勿於合理使用範圍外，非法引用、影印或重製書籍以免觸法。
Please respect intellectual property rights when making handouts for students.



實踐大學一一三學年度第二學期 教學計畫表
Course Syllabus, Academic Year 2024-2025(2nd Semester)

(實際授課內容及成績評定，以教師上課時規定為準。)

製表日期：114/4/21 頁次：2 / 2

教科書與參考書目 Textbooks and References		教學用書:自編教材
聯絡方式 Contact Info		chuanglinus@gmail.com
備註 Remark		本課程為CDIO教學計畫，考量課程特色，本課程將以C + I為課程執行主軸 此外，本課程為實務教學，因此改採隔週(單數週)上課四小時，以便完整呈現教學及提升學生之學習成效
週次 Weeks		進度內容 Syllabus
1	(02/16~02/22)	課程大綱說明/評量
2	(02/23~03/01)	實習廚房操作安全說明/實習廚房清潔整理C+I
3	(03/02~03/08)	烤布丁 C+I
4	(03/09~03/15)	課程準備 C+I
5	(03/16~03/22)	巴斯克乳酪蛋糕 C+I
6	(03/23~03/29)	課程準備 C+I
7	(03/30~04/05)	巧克力熔岩蛋糕 C+I
8	(04/06~04/12)	課程準備 C+I
9	(04/13~04/19)	義式香腸披薩 C+I
10	(04/20~04/26)	課程準備 C+I
11	(04/27~05/03)	蒜香蛤蠣義大利麵 C+I
12	(05/04~05/10)	課程準備 C+I
13	(05/11~05/17)	肉桂蘋果派 C+I
14	(05/18~05/24)	課程準備 C+I
15	(05/25~05/31)	泡芙 C+I
16	(06/01~06/07)	課程準備
17	(06/08~06/14)	期末考試
18	(06/15~06/21)	期末實習廚房清潔整理
19	(06/22~06/28)	

為保護與尊重他人之智慧財產權，請勿於合理使用範圍外，非法引用、影印或重製書籍以免觸法。
Please respect intellectual property rights when making handouts for students.