

嘉南藥理科技大學
100-101 年度獎勵科技大學及技術學院教學卓越計畫
實作體驗教學課程成果報告

執行系所 生活應用與保健系

嘉南藥理大學
生活應用與保健系
實作體驗教學課程成果報告
飲食管理與製備

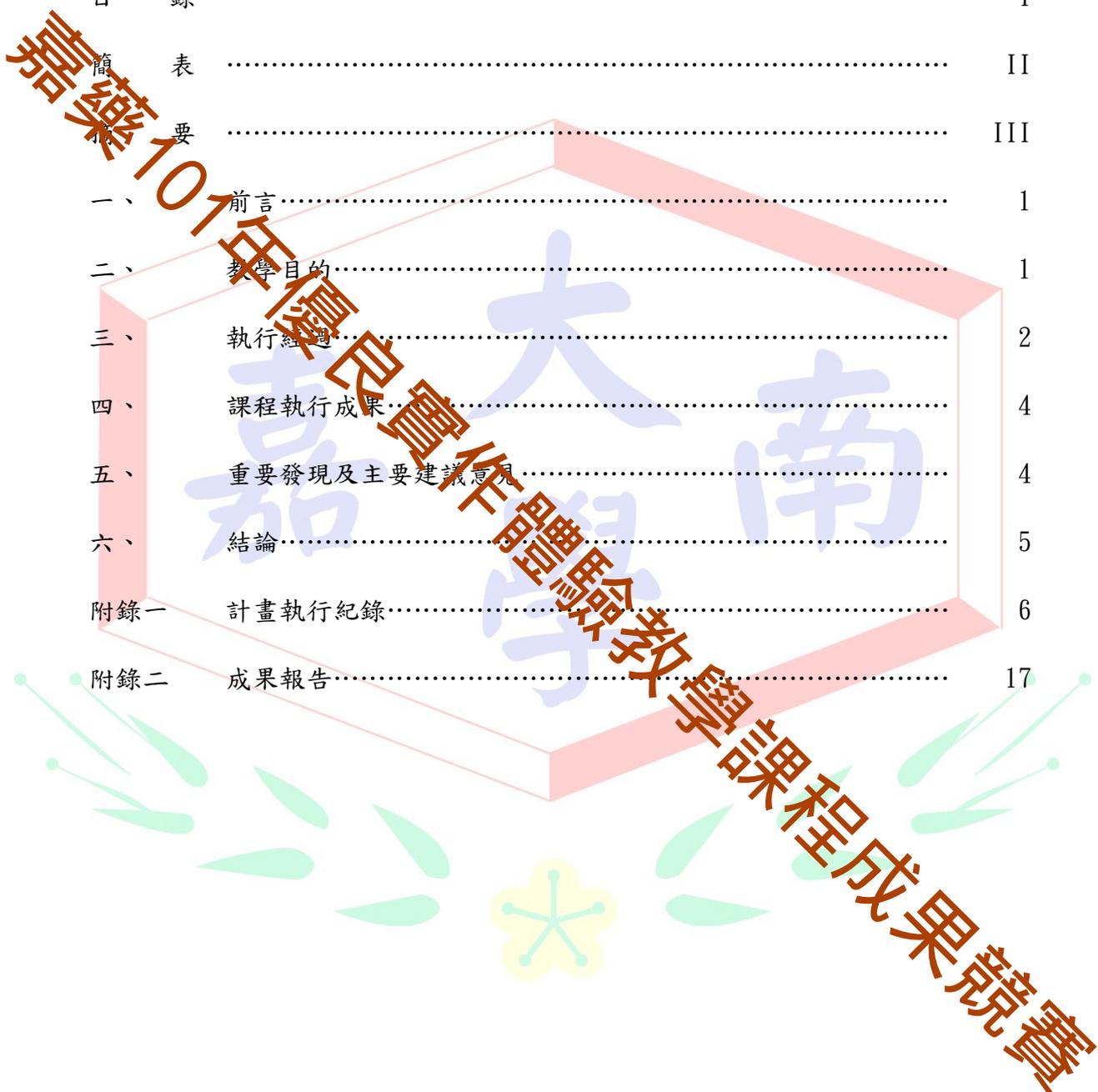
執行期間：100 學年度 第 2 學期

指導教師：顏名聰
指導班級：生活四甲

中華民國 101 年 7 月 5 日

目 錄

目 錄	I
簡 表	II
摘 要	III
一、 前言	1
二、 教學目的	1
三、 執行經過	2
四、 課程執行成果	4
五、 重要發現及主要建議意見	4
六、 結論	5
附錄一 計畫執行紀錄	6
附錄二 成果報告	17



實作體驗教學課程成果報告簡表

系所名稱	生活應用與保健系		課程名稱	團體膳食管理與製備
課程學分數	1		課程節數	2
開課學期	100-2		必/選修	必修
指導教師 (職號)	顏名聰	電話	e-mail	ymingt@gmail.com
授課內容說明	<ol style="list-style-type: none"> 1. 團體膳食管理與製備知識：人事分組、烹調組、總務組、行銷管理組、餐飲服務組等各組分配之執掌與需執行相關事務。 2. 團體膳食計畫：加強團體膳食計畫的技能，配出大量膳食，在製備與供應的原理原則下，訓練學生成為專才。 3. 開設主題餐廳規劃：從團體膳食設計與供應的經驗管理中，瞭解開設餐廳各流程應注意的事項。 4. 人事、原物料管理及成本控制：教導學生如何設計開設主題餐廳，並做好人事、食材成本及營收控制。 5. 創新創意培養：加強創意及創新的思維，培養學生畢業即就業的能力及技巧。 			
具體成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 業界師資融入教學增加就業機會： 課程教授於生活應用與保健系團體膳食製備專業教室進行，教導學生有關團體膳食製作管理之實務經驗並激發學生創新、創意、創造研發能力。藉由業師融入教學，增加同學對於業界需求的方向更加了解，增加就業機會，目前已經有許多同學進入餐飲業及飯店工作，如生四甲劉于萍至台南大飯店工作。 2. 增加學生對團體膳食餐飲業發展趨勢之了解，以增加職場競爭力： 課堂中協助同學考取相關餐飲證照，更有兩位同學考取中餐烹調乙級技術士證照，如：劉于萍及何廷芳同學。 3. 增加學生創新、創意、創造的能力，並應用於主題餐廳開設增加就業力： 課程安排於期中考周開始，由同學分組，各擔任不同組別之工作，進行菜單設計，烹調試做，餐廳規劃布置、餐點烹調、行銷管理及成本控制。 4. 增加學生開店創業之能力： 學生構想出自己的主題餐廳後開始設計餐點、販賣餐券，製作 250 個便當及餐廳內用套餐 50 份，並進行實作研發美味可口的主餐及點心及餐桌服務。 5. “2012 國際論壇-嘉南藥理科技大學核心產品發表暨健康產業連結”大會之核心產品展示： 於 2012 年 5 月 11 日本校育成中心舉辦之「2012 國際論壇：核心產品發表暨健康產業連結」活動中，本人與修習團膳課程之學生，將課程點心產品精緻、養生及保健化如保骨糕點心，在此次活動中作為核心研究產品，呈現展示於眾學業者面前，還受產商諮詢代銷事項。 			
系主任簽章			院長(或)通 識中心主任 簽章	

摘 要

團體膳食管理與製備是透過有系統的管理，使得大量餐點及餐飲供應工作，得以協調順利進行，製作出獲得顧客最大滿意，並使開設團體膳食之公司機構能夠獲取合理利潤。因此好的團體膳食公司製作之餐點，首先是顧客喜歡的團膳，所以品質、服務及衛生都需要有不錯的品質；其次是員工喜歡，要獲得顧客喜歡的團體膳食供應者，需要靠員工來表現，如果員工不喜歡，就不可能長久存在，因為員工的心情，本身就是服務品質之一；再者是要有利潤，團體膳食公司機構要能長久經營，一定要靠營收利潤支撐。因此，團體膳食管理與製備應有計畫（Plan）、協調（Coordinate）及控制（Control）等方式管理，才能應用有效的方法，使得食物成本得以降低，並將經營成果作良好的記錄，以達到短程及長程目標。本課程實作體驗項目，在課程中將整班同學進行分組為烹調組、總務組、行銷管理組、餐飲服務組，分別進行餐廳主題的設計及便當、套餐的製作，包括人事分配、菜單設計、標準食譜卡製作、市場訪價、採購比價、驗收貯存、庫房盤點管理、餐點烹調、行銷管理、客訴中心及配膳、運送等。除了上課實務操作及教學外，並實際開設餐廳營業。

一、前言

所謂團體膳食管理製備，廣義定義為餐飲服務業中以團體供膳為主的營利性和非營利性的供膳機構，包括一般飲食店、產業性公司、學校、醫院、工廠、公司、社會福利設施等機構。狹義定義為以特定多數人為服務對象的機構，如學校、醫院、工廠、公司、社會福利設施，為一種屬於有規劃管理的經營，需有策略，計劃與組織。團體膳食為一種供應食品與食物的餐飲服務業，法令中規定應設有營養師作膳食調配工作，為特定多數人作一次100人以上或一日250人以上的供膳。若將團體膳食進行有系統的膳食管理，使得餐飲各部分工作得以協調進行，以製作出能使顧客得到最大滿足，並使餐飲機構能享有合理之利潤，因此團體膳食應有計劃、協調、組織、控制，才可用有效的方法使得食物成本得以降低，並將經營成果作成記錄，以達到短程及長程目標。團體膳食的特色：

1. 為餐飲服務業供應型態的一分支：廣義定義為為大多數人服務，包括營利性與非營利性機構。狹義定義為為特定人服務，僅包括非營利機構。
2. 目的：制作出使顧客滿意的膳食，並使餐飲機構享有合理的利潤。
3. 管理：應有計劃、組織、協調、控制以其餐飲機構達到短程與長程之目標。
4. 內容：團體膳食的內容應包括菜設計、食物之採購、驗收、貯存、撥發、制備前處理、烹調、供應、並應注意餐食的安全與衛生、設備器具、人事管理、行銷管理等，使團體膳食管理更趨於完善。

本課程安排在大四下學期進行實作課程演練教學，將團膳公司管理的方法融入教學中，讓大肄同學能在學校的最後一哩路學習就業技能，讓自己能畢業即就業，也能學習到更精湛的技術，並激發學生的創新創意，進行腦力激盪，開發主題餐廳，再配合各組人員，進行會議商討菜單內容，並詳述整個計畫過程與體驗實作教學。此外，配合本校教學卓越計畫，邀請業界講師協助實務教學，將其業界工作應用內容，帶入學校教學中，增加學生未來就業機會。

二、教學目的

1. 認識團體膳食管理與製備：

團體膳食管理製備，為餐飲服務業中以團體供膳為主的供膳機構，包括一般飲食店、產業性公司、學校、醫院、工廠、公司、社會福利設施等機構。狹義定義為以特定多數人為服務對象的機構，如學校、醫院、工廠、公司、社會福利設施，為一種屬於有規劃管理的經營，需有策略，計劃與組織。團體膳食為一種供應食品與食物的餐飲服務業，法令中規定應設有營養師作膳食調配工作，為特定多數人作一次100人以上或一日250人以上的供膳。若將團體膳食進行有系統的膳食管理，使得餐飲各部分工作得以協調進行，以製作出能使顧客得到最大滿足，並使餐飲機構能享有合理之利潤。所以讓學生自己營造創立一間餐廳，並進行營業，了解餐廳營運所需知識，並實際運用，

控制成本，能賺取營利。

2. 熟習大量食物製備操作與應用技能

參考餐飲流行趨勢，配合台灣在地食材及節令，利用教學卓越計畫資源，將課程以實作體驗方式教學，例如餐廳主題建立，進而帶領學生試做餐點、內場布置討論，實際烹調、布置、行銷餐卷、餐桌服務。以實務操作，讓學習加深所學，並熟習技藝與應用。

3. 培養服務與負責態度

於課程中教導學生能設計、執行大量食物製備管理計畫書，能實際操作的大量食物製備與管理作業流程，並具備食品業衛生安全專業態度。進而導引學生對於服務的重視，以及對事情的態度與責任感。

4. 增加就業機會與能力

團體膳食管理製備之機構，其規模可大可小，需有廚房設備即可，所以很適合微型或小型創業所用。教學中除讓學生學會此技能，則可以增加就業機會，並可充實學生往後創業之契機。

三、執行經過

1. 本次團體膳食管理與製備課程，為隔週上課，每次課程進行四小時，於100年第2期上課，修讀此課程生活四甲學生計40人。

2. 課程教授於生活應用與保健系團體膳食製備專業教室進行，教導學生有關團體膳食製作管理之實務經驗並激發學生創新、創意、創造研發能力，由同學分組以開設主題餐廳為目標，細分烹調組、總務組、服務組、行銷管理組，每一位同學各有自己的任務與職別，並選配一位具有領導統御兼具管理能力之同學擔任經理，並親自操作實行，舉辦成果展示。

3. 課程進行前由授課教師先將本學期需進行的單元解說，並讓同學分組，再利用各種教學法來引導學生，例如：

探究教學法：

教師提供探究的動機和方向、協助學生發展有組織的思考方法，讓學生主動去探尋問題並尋求解決問題的過程。

合作學習式教學：

本課程經由10人以上組成團隊進行「合作學習」，以分工互補或相互激勵的方式來完成的學習活動，發揮1+1大於2的成效。

講述教學：

教師講解，學生靜聽。教師向學生說明團體膳食管理與製備的概念，陳述開設主題餐廳所需面臨得困難與挫折，將事實陳述或解答同學的疑難問題均用此法。

觀察法：

利用實物教學在學習過程中的效果遠勝於抽象的描述，因此在此班級四年級

上學期時，既已利用典範企業參訪建立餐廳的設立與運作之基本概念。

討論教學法：

在師生雙向互動中，藉共同討論而對學生的問題獲得解決或觀念建立，由學生和學生及學生與老師交互之間使學生或得新知。

聯想法

將過去已知事物和現在新事物的本質特徵，透過某些相同或相似之處的比較、參照，將彼此聯系在一起。因此將生活系過去三年所學習的課程經驗及知識運用在四下團體膳食管理與製備的課程內容，如中西餐烹調、點心飲料製作、空間規劃與布置廳、膳食設計、營養學、管理學、餐飲服務。

4. 由具有實務經驗之臺邦商旅行政主廚鄭哲霖老師進行業師協同教學及嘉南藥理科技大學生活應用與保健系專任教師、生活系之教學助教協助授課，以培育學生團體膳食製作之專業實務能力。
5. 秉持學生是教學主體的出發點上，希望學生不僅能了解餐廳開設及餐點製作的問題，並且深入了解實際關係及領導智慧的應用，因此設計一個開設主庭餐廳間販售便當的教學活動，並將整個活動放置網路供參觀點閱，藉此希望學生從網站中認識網路販賣成品的方式，並利用基本電腦技能處理有用的資訊，再搭配適合的媒體呈現分組報告內容。

藉由團體互動的過程，讓學生學會團隊及團體做事與個人做事的差異，更重要的是培養學生傾聽的態度及分工合作的精神。本課程設計為統整性課程設計，整合本系養生飲食保健模組及生活服務產業模組等領域課程，採用PowerPoint、網路、以多媒體播放等電腦資訊融於教學設計，期望提供學生多元的學習刺激及統整學習。

藉由本課程活動將團體膳食管理與製備及創業、就業結合，將餐飲業製作者所需要的技術與理論融入專業課程與教學，提昇學生與產業界及國際之競爭力。

6. 藉此此課程訓練讓大四學生提升中餐烹調能力，並將此能力付之行動考取中餐乙級證照，並融入專業課程與教學，授課教師亦具有實務經驗，以實際操作能力，安排學生實習，讓學生做中學。
7. 教師研究成果展示

於2012年5月11日本校育成中心舉辦之「2012國際論壇：核心產品發表暨健康產業連結」活動中，本人與修習團體膳食課程之學生，將課程開發之點心產品精緻、養生及保健化如保骨糕點心，在此次活動中作為核心研究產品，呈現展示於眾學業者面前，還受產商諮詢代銷事項。

8. 餐廳成立與營業

學生構想出自己的主題餐廳後開始設計餐點、販賣餐卷，製作250個便

當及餐廳內用套餐 50 分，並進行實作研發美味可口的主餐及點心及餐桌服務。

四、課程執行成果

1. 業界師資融入教學增加就業機會:

課程教授於生活應用與保健系團體膳食製備專業教室進行，教導學生有關團體膳食製作管理之實務經驗並激發學生創新、創意、創造研發能力。藉由業師融入教學，增加同學對於業界需求的方向更加了解，增加就業機會，目前已經有許多同學進入餐飲業及飯店工作，如生四甲劉于萍至台南大飯店工作。

2. 增加學生對團體膳食餐飲業發展趨勢之了解，以增加職場競爭力:

課堂中協助同學考取相關餐飲證照，更有兩位同學考取中餐烹調乙級技術士證照，如劉于萍及何廷芳同學。其中劉于萍同學更參加西瓜節創意料理比賽。

3. 增加學生創新、創意、創造的能力，並應用於主題餐廳開設增加就業力:

課程安排於期中考周開始，由同學分組，各擔任不同組別之工作，進行菜單設計，烹調試做，餐廳規劃布置、餐點烹調、行銷管理及成本控制。

4. 增加學生開店創業之能力:

學生構想出自己的主題餐廳，開始設計餐點、販賣餐卷，製作 250 個便當及餐廳內用套餐 50 分，並進行實作研發美味可口的主餐及點心及餐桌服務，將當日執行之主題餐廳過程拍攝成影片，增加網友點閱率，也增加個人、生活系、學校的曝光率，無形中增加系上知名度，對於招生及未來發展皆有幫助。

5. “2012 國際論壇-嘉南藥理科技大學核心產品發表暨健康產業連結”大會之核心產品展示:

於 2012 年 5 月 11 日本校育成中心舉辦之「2012 國際論壇：核心產品發表暨健康產業連結」活動中，本人與修習團體膳食課程之學生，將課程點心產品精緻、養生及保健化如保骨糕點心，在此次活動中作為核心研究產品，呈現展示於眾學業者面前，還受產商諮詢代銷事項。

如果再進行實作課程體驗時有相關經費協助教師從事實作體驗教學上，會有極佳的幫助。於校方，可藉由實作增加學生興趣，增進學校之特色顯現，並增加招生率；再來有產品開發也增加校方之知名度，此外可連結產業界增加產學合作計畫。而在學生方面，藉由實務操作，增加學習注意力與關注力，並讓學生有一技之長，增進未來就業與創業力。

五、重要發現及主要建議意見

1. 經費與實作教學的關係:

本次實作體驗教學，由於有教學卓越計畫之業師協同教學資助，使得學生學習可以更加多元化，學習更多學校學不到的事情，由於校方對於系所實習經費分配刪減，導致部分課程無充足之實習經費所致。因此學生必須先販賣餐卷籌備資金才能開業，但也因為如此讓學生更加珍惜食材而不浪費。

所以若有充分的實習經費或材料費，可使教師於課程安排上更靈活化，並增加更多實作體驗課程，增進教學活潑與多樣化，並增加學生之學習興趣與專注力。

2. 業界師資參與增加學生學習與教師技能：

業界師資配合教學，可提升教學之新鮮感，學生也因不一樣的教師教學及不同之教學方式，感到新鮮與增加專注力。而教師也可由業界講師身上學習到不同技能，更能與社會業界銜接。

3. 引誘與引導：

無論教師與學生，提供誘因，可促使其前進，如同提供盈餘部分的資金給開設餐廳之團隊，相對也要求販售自負虧損，因此同學們彼此管控品質與銷售，使其盡力而為。

六、結論

多元化的世紀中的老師不應該只注重知識的傳授，還應該要重視的是一啟發學生親自動手操作及探索的能力，尤其是針對技職體系的學生，更應該加強技術面的實作技術，並幫助他們學會如何去尋找資料、統整資料、討論問題，藉著此方法來激發學生的好奇心以及興趣。團體膳食管理與製備製作課程中，可以發現同學經過觀摩、討論、互助，再由無到有，實際操作成果展現，他們的努力與認真都在這呈現。

老師與同學之間的關係，也由傳統的講述，轉而變為共同操作的互助角色，因為教學是雙向的，老師不應該只是單純的知識分配者，學生也不在只是被動的聽講者，惟有讓學生主動參與，引導其思考問題，使學生表達自己的想法與意見，如此才能使得學習變得更有效率。

團體膳食管理與製備完全以學生為主角，把產品或服務推廣給顧客一般，想盡辦法吸引學生的興趣，把態度與技能的學習，混合設計於主題教學中，透過生動活潑的討論以及操作，親身體驗、團體作業等等的形式來逐步培養學生的能力，在學生身上找到熱切的學習動力。