

注意事項

- 1、本課程為遠距教學，上課方式為線上課程+同步連線授課混成，學生需每週上線上課。
- 2、開學第1~3週，請至淡江教室聽取上課說明，或洽遠距教學發展組
- 3、完成選課，請到下列表單填寫聯絡資料，方便跨校課程聯繫。
線上表單- <http://goo.gl/e5yRRN>
- 4、本教學計畫為各校承辦單位提供，開學後請以老師教學平台公告為主。
- 5、業務單位:遠距教學發展組(圖書館後棟 i101 室)
- 6、聯絡電話:(02)2621-5656 ext.2163 王先生，淡江助教信箱：tai101@learning.tku.edu.tw

學校名稱：元培科技大學

開課期間：103 學年度 1 學期

壹、課程基本資料

| | | |
|----|-----------|---|
| 1. | 課程名稱 | 餐飲環保管理 |
| 2. | 課程英文名稱 | Management of Food and Beverage to Protect Environment |
| 3. | 教學型態 | 非同步遠距教學 |
| 4. | 授課教師姓名及職稱 | 李民賢 助理教授 |
| 5. | 課程平台網址 | (1) 教學平台： http://lms.ypu.edu.tw/ 帳號密碼為學號 (2) 同步教學平台(Adobe Connect)： http://120.106.193.22/minhsien/ 以訪客身分，輸入學校-姓名) |

貳、課程教學計畫

| 一 | 教學目標 | 認知 1. 認識餐飲環保管理範疇與課程大綱 2. 了解課程要求與注意事相項 3. 學會課程系統操作 情意 1. 培養學生節能減碳習慣 2. 始能遵守相關環保法規規定 3. 養成低碳餐飲態度與基礎能力 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|----------------|--|----|------|------|---|---------------|----|---|------------|----|---|--------------|----|---|----------------|------|---|---------------|------|---|--------|------|---|-------------|------|---|----------|------|---|--------------|------|----|---------------|----|----|----------|------|----|----------------|------|
| 二 | 適合修習對象 | 不限 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 三 | 課程內容大綱 | (畢業班也請填寫 18 週，15-18 週可註明畢業班課程已結束) <table border="1"><thead><tr><th>週次</th><th>授課內容</th><th>授課方式</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>【課程簡介與課程操作說明】</td><td>面授</td></tr><tr><td>2</td><td>【餐飲環保管理概論】</td><td>面授</td></tr><tr><td>3</td><td>【餐飲相關環保法規說明】</td><td>面授</td></tr><tr><td>4</td><td>【餐飲業環境管理與衛生安全】</td><td>遠距教學</td></tr><tr><td>5</td><td>【餐飲業汙染防制技術說明】</td><td>遠距教學</td></tr><tr><td>6</td><td>【能源教育】</td><td>遠距教學</td></tr><tr><td>7</td><td>【碳排放與碳足跡查驗】</td><td>遠距教學</td></tr><tr><td>8</td><td>【綠色餐飲概論】</td><td>遠距教學</td></tr><tr><td>9</td><td>【低碳飲食與新糧食運動】</td><td>遠距教學</td></tr><tr><td>10</td><td>【期中考-課程檢討與評量】</td><td>面授</td></tr><tr><td>11</td><td>【低碳食材選用】</td><td>遠距教學</td></tr><tr><td>12</td><td>【低碳烹飪與餐飲廢棄物處理】</td><td>遠距教學</td></tr></tbody></table> | 週次 | 授課內容 | 授課方式 | 1 | 【課程簡介與課程操作說明】 | 面授 | 2 | 【餐飲環保管理概論】 | 面授 | 3 | 【餐飲相關環保法規說明】 | 面授 | 4 | 【餐飲業環境管理與衛生安全】 | 遠距教學 | 5 | 【餐飲業汙染防制技術說明】 | 遠距教學 | 6 | 【能源教育】 | 遠距教學 | 7 | 【碳排放與碳足跡查驗】 | 遠距教學 | 8 | 【綠色餐飲概論】 | 遠距教學 | 9 | 【低碳飲食與新糧食運動】 | 遠距教學 | 10 | 【期中考-課程檢討與評量】 | 面授 | 11 | 【低碳食材選用】 | 遠距教學 | 12 | 【低碳烹飪與餐飲廢棄物處理】 | 遠距教學 |
| 週次 | 授課內容 | 授課方式 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 【課程簡介與課程操作說明】 | 面授 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 【餐飲環保管理概論】 | 面授 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 【餐飲相關環保法規說明】 | 面授 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 【餐飲業環境管理與衛生安全】 | 遠距教學 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 【餐飲業汙染防制技術說明】 | 遠距教學 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 【能源教育】 | 遠距教學 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 【碳排放與碳足跡查驗】 | 遠距教學 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 【綠色餐飲概論】 | 遠距教學 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 【低碳飲食與新糧食運動】 | 遠距教學 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | 【期中考-課程檢討與評量】 | 面授 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | 【低碳食材選用】 | 遠距教學 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | 【低碳烹飪與餐飲廢棄物處理】 | 遠距教學 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|---|--------|---|------------------|--|
| | | 13 | 【環保專利實務教學 I】 | 遠距教學 |
| | | 14 | 【環保專利實務教學 II】 | 遠距教學 |
| | | 15 | 【綠色餐飲研製分組報告 I】 | 面授 |
| | | 16 | 【綠色餐飲研製分組報告 II】 | 面授 |
| | | 17 | 【綠色餐飲研製分組報告 III】 | 面授 |
| | | 18 | 【期末考-教學成果展暨問卷調查】 | 面授 |
| 四 | 教學方式 | <input checked="" type="checkbox"/> 1. 提供線上課程主要及補充教材 <input checked="" type="checkbox"/> 2. 提供線上非同步教學 <input checked="" type="checkbox"/> 3. 有線上教師或線上助教 <input checked="" type="checkbox"/> 4. 提供面授教學，次數： <u>8</u> 總時數： <u>16</u> 小時 <input type="checkbox"/> 5. 提供線上同步教學，次數： <u> </u> 次，總時數： <u> </u> 小時 <input type="checkbox"/> 6. 其它：(請說明) | | |
| 五 | 師生互動討論 | http://lms.ypu.edu.tw/ 討論區互動 | | |
| 六 | 作業繳交方式 | <input checked="" type="checkbox"/> 1. 提供線上說明作業內容 <input checked="" type="checkbox"/> 2. 線上即時作業填答 <input checked="" type="checkbox"/> 3. 作業檔案上傳及下載 <input checked="" type="checkbox"/> 4. 線上測驗 <input checked="" type="checkbox"/> 5. 成績查詢 <input type="checkbox"/> 6. 其他做法 (請說明) | | |
| 七 | 成績評量方式 | 評量方式 | 佔總分比 | 考評項目 |
| | | 課堂參與 | 24% | 教室上課出席：每次 3%(8 次)。 網路(非同步)上課：每次 1%(最高可加分 10 週) |
| | | 線上測驗與作業 | 28% | 期中考、期末考測驗與問卷:10% 線上測驗:每次 3%(6 次) |
| | | 線上討論 | 22% | 議題發言:每則 0.5%，每週最高 1 分(16 週取 10 週) 分組討論與作業:每則 0.5%，每次最高 1 分(6 週) 線上 office 晤談:每週 0.5%(16 週取 12 週) |
| | | 綠色餐飲主題研製分組報告 | 26% | 展演與成品:10% 簡報電子檔:6%(期中簡報檔案) 影音電子檔:10%(期末報告檔案) |
| 八 | 上課注意事項 | 1. 本課程之綠色餐飲研製報告分組， 鼓勵同學跨領域、跨校系合作 。每組人數 1~5 人，每組選出組長 1 名，分組名單、研製主題名稱及課程作業，請依規定日程自行上網繳交。 2. 每組同學均需選定至少一個【綠色餐飲】相關主題上台報告，展演形式不限，每組 10~15 分鐘，報告之創意、完整性、時間控制、以及對環境之貢獻列入成績考核，並請注意禁止任何抄襲或違反著作權之事項。 3. 每組同學於展演完成後，需繳交綠色餐飲研製成品至少 3 項，並請依規定日期自行上網繳交報告 簡報檔、研製影音電子檔以及成品海報電子檔 ，請同學們別忘了充分展現創意。 | | |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>4. 跨校同學，敬請聯繫貴校遠距教學負責之助教協助，於面授報告時間從遠端同步進行報告即可，也歡迎到元培與我們一同分享報告。</p> <p>5. 綠色餐飲研製成品，若無法於面授時間從遠端同步進行展示，請至元培繳交或將成品郵寄到元培(地址:300 新竹市香山區元培街 306 號餐飲管理系李民賢老師收)。</p> |
|--|--|---|