

108-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料

課程名稱	台灣料理與小吃	科目序號/代號	2869 / HOG3030
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(一)N567 / M#1133
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	余姁靜 / 兼任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	大學日間部 / 餐旅管理學系 / 3年2班		

課程簡介與目標

提升學生在台灣料理與小吃的餐飲衛生觀念

透過課程學習,習得台灣料理操作等相關技能及背景,以利將來就業時提昇工作效率與品質,並培養對台灣料理方面的知識及技巧

課程大綱

- 1.了解台灣小吃特色
- 2.熟練各種食物材料烹調技巧
- 3.了解台灣食材起源與知識
- 4.良好衛生及工作習慣

基本能力或先修課程

- 1.具備食品營養相關健康科學專業知識
- 2.基礎餐飲技術能力

課程與系所基本素養及核心能力之關連

- 培養餐旅專業知識
- 培養餐旅專業技能
- 餐旅規劃與分析之能力
- 履行公民責任的能力
- 人際溝通與團隊合作能力
- 專業服務態度與職場倫理
- 經營管理與創新能力
- 基礎餐旅外語及國際化能力

教學計畫表

系所核心能力	權重(% 【A】)	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
培養餐旅專業知識	30	修習餐旅管理相關課程 修習專業與技能課程	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 小組合作	期中考: 30% 分組報告: 10% 期末考: 30% 成品製作: 10% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	30
培養餐旅專業技能	30	培育專業與技能課程 通過餐旅專業技能證照	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 成品製作: 10% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	30
餐旅規劃與分析 之能力	15	創新力與思考力 規劃與分析能力	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 小組合作	期中考: 30% 分組報告: 10% 期末考: 30% 小組合作狀況: 20% 成品製作: 10%	加總: 100	15
人際溝通與團隊 合作能力	10	分組學習合作能力 團體合作參與程度	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 小組合作	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 成品製作: 10% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	10
專業服務態度與 職場倫理	15	校外實習(一) 校外實習(二)	講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 小組合作	分組報告: 10% 期中考: 30% 成品製作: 10% 期末考: 30% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	15

成績稽核

期中考: 30%

期末考: 30%

小組合作狀況: 20%

分組報告: 10%

成品製作: 10%

書籍類別

書名

作者

自編教材

台灣料理與小吃

余玲靜

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	Xo醬米苔目(炒)香蒜蜆湯 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書) & 交通安全宣導	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
2	梅干扣肉.鳳梨苦瓜雞湯	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
3	金銀伴花生豆腐.爆皮麵	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
4	醬滷司目魚肚.高麗菜飯	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
5	扁魚滷白菜.香蔥雞肉飯	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
6	鹹蛋蔭瓜肉丸.客家小炒	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
7	尖椒豆鼓炒蛋.韭蔥粿條湯	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
8	期中考	實務操作(實驗、上機或實習等)
9	滷味(花生豆乾滷蛋).陽春麵	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
10	香滷豬腳.蘿蔔油豆腐味增湯	講述法、小組合作
11	台南碗粿.沙茶魷魚羹	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
12	沙茶牛肉炒麵.薑絲蛤蠣湯	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
13	關西菜包.香菇鮮筍雞湯	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
14	高粱酒香腸.豬油蔥拌飯.醃黃瓜	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
15	梅干苦瓜封.香蒜豆腐.芋香五花肉	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
16	台南擔仔麵.炸蝦捲	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作

- 17 滷汁乾麵.香芹蘿蔔肉丸湯 講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
、小組合作
- 18 期末考 實務操作(實驗、上機或實習等)