

109-1 大葉大學 完整版課綱

基本資料			
課程名稱	台灣料理(一)	科目序號/代號	2671 /HOG2049
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(四)5678 /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 /2年1班		
Office Hour / 地點	n.a.		

課程簡介與目標

加強學生對於台灣本土傳統文化菜餚的由來認知及備料製作，繼而傳承台灣記憶中的家鄉味道

課程大綱

利用簡單食材及能發揮最大運用及多元實作

基本能力或先修課程

基礎刀工 一、二

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	10	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)	期中考: 20% 期末考: 20% 作業: 20% 課程參與度: 40%	加總: 100	10
培養餐旅專業技能	10	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)	期中考: 25% 成品製作: 30% 期末考: 25% 課程參與度: 20%	加總: 100	10
餐旅規劃與分析之能力	10	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)	小考: 50% 期中考: 50%	加總: 100	10
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)	期中考: 30% 期末考: 30% 小組合作狀況: 40%	加總: 100	10
專業服務態度與職場倫理	30	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)	期中考: 20% 期末考: 20% 作業: 20% 課程參與度: 40%	加總: 100	30
經營管理與創新能力	10	持續學習能力 分析能力及創新能力	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等)	期中考: 50% 期末考: 50%	加總: 100	10
基礎餐旅外語及國際化能力	10	外語能力檢定通過	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等)	期中考: 50% 期末考: 50%	加總: 100	10
履行公民責任的能力	10	服務時數50小時	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等)	期中考: 50% 期末考: 50%	加總: 100	10

成績稽核

期中考: 33.5%

期末考: 28.5%

課程參與度: 18%

作業: 8%

小考: 5%
 小組合作狀況: 4%
 成品製作: 3%

書籍類別 (尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書籍類別	書名	作者
自編教材	自編教材	余鈴靜

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	課程說明與分組 & 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)
2	三杯雞 客家小炒	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
3	五更腸旺 炒韭花花枝	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
4	扁魚滷白菜 香蔥蚵仔米粉	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
5	羊肉沙茶炒麵 鳳梨苦瓜湯	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
6	蒜香高麗菜 麻香麵線 麻油雞	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
7	咖哩雞 柴魚豆腐味增湯	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
8	家鄉味油飯 黃瓜肉丸湯	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
9	期中考	實務操作(實驗、上機或實習等)
10	蔥燒雞蛋豆腐 黑胡椒牛肉	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
11	肉絲火腿蛋炒飯 蒜頭剝皮辣椒排骨湯	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
12	三杯中卷 蚵仔煎麵線	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
13	鳳梨蝦球 椒鹽蚵酥 鹹豬肉{醃製下周用}	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
14	烤鹹豬肉 醬炒花菜干 蔥爆魷魚	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
15	豬肉水餃.煎餃 玉米濃湯	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
16	學期期末料理分享{納入期末考成績}	實務操作(實驗、上機或實習等)
17	期末考	實務操作(實驗、上機或實習等)
18	期末清潔整理	實務操作(實驗、上機或實習等)