

110-1 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	0596 / HOG2049
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(四)1234 / M#1136
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	余姵靜 / 專任	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	(三) 15:20~16:10、(三) 16:20~17:10、(五) 13:20~14:10、(五) 14:20~15:10 / H336		
協同授課教師	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)	期末考: 30% 成品製作: 20% 期中考: 30% 分組報告: 10% 小組合作狀況: 10%	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: 30% 分組報告: 10% 期末考: 30% 小組合作狀況: 10% 成品製作: 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)	分組報告: 10% 期中考: 30% 成品製作: 20% 期末考: 30% 小組合作狀況: 10%	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)	成品製作: 20% 期末考: 30% 期中考: 30% 分組報告: 10% 小組合作狀況: 10%	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)	成品製作: 20% 期末考: 30% 期中考: 30% 分組報告: 10% 小組合作狀況: 10%	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)	成品製作: 20% 期末考: 30% 期中考: 30% 分組報告: 10% 小組合作狀況: 10%	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)	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 10%	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)	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	10

成績稽核

期中考: 30%
 期末考: 30%
 成品製作: 20%
 分組報告: 10%
 小組合作狀況: 10%

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	自編教材

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	古早味炒米粉.大腸豬血湯 & 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)
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)
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)
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)
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)
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)
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)
8	香菇滷肉飯.苦瓜排骨湯	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
9	滷味(花生豆乾滷蛋).陽春麵(期中考)	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)

10	香滷豬腳.蘿蔔油豆腐味增湯	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
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)
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)
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)
14	高粱酒香腸.油蔥拌飯.醃黃瓜	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
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)
16	台南擔仔麵.炸蝦捲(期末考)	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)
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)
18	炸醬油蛋麵.皮蛋豆腐	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)