

## 102-2 大葉大學 完整版課綱

### 基本資訊

課程名稱	原住民特色食材	科目序號 / 代號	1877 / HOG1018
開課系所	餐旅管理學士學位學程	學制 / 班級	大學日間部1年2班
任課教師	吳淑姿	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(五)1234 / M#113	授課語言別	中文

### 課程簡介

- 1.傳授原住民食材、烹飪及飲食文化的基本知識與技能。
- 2.培養從事原住民飲食文化相關工作之志趣，並激發其潛能。
- 3.培養正確安全衛生觀念與工作道德。










### 課程大綱

原住民特色食材烹調與實習

### 基本能力或先修課程

- 1.食物學
- 2.餐飲安全與衛生
- 3.中餐烹調與實習( )

### 課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  餐旅與管理基礎知識
-  專業知識與技能
-  創新思考與解決問題能力
-  規劃與分析能力
-  基礎外語能力
-  經營管理知識與人文素養
-  持續學習新知能力
-  人際溝通與團隊合作能力
-  服務學習與社會關懷能力

## 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 】
餐旅與管理基礎 知識	10%		講述法 個案討論 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 25% 書面報告: 10% 實驗操作: 25%	加總: 100	10
專業知識與技能	20%		講述法 個案討論 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 25% 書面報告: 10% 實驗操作: 25%	加總: 100	20
創新思考與解決 問題能力	10%		講述法 個案討論 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 25% 書面報告: 10% 實驗操作: 25%	加總: 100	10
規劃與分析能力	10%		講述法 個案討論 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 25% 書面報告: 10% 實驗操作: 25%	加總: 100	10
基礎外語能力	10%		講述法 個案討論 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 25% 書面報告: 10% 實驗操作: 25%	加總: 100	10
經營管理知識與 人文素養	10%		講述法 個案討論 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 25% 書面報告: 10% 實驗操作: 25%	加總: 100	10
持續學習新知識 力	10%		講述法 個案討論 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 25% 書面報告: 10% 實驗操作: 25%	加總: 100	10

人際溝通與團隊合作能力	10%	講述法 個案討論 實務操作(實驗、上機或實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 25% 書面報告: 10% 實驗操作: 25%	加總: 100	10
服務學習與社會關懷能力	10%	講述法 個案討論 實務操作(實驗、上機或實習等)	期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 25% 書面報告: 10% 實驗操作: 25%	加總: 100	10

### 成績稽核

實驗操作: 25%  
課程參與度: 25%  
期中考: 20%  
期末考: 20%  
書面報告: 10%

### 教科書(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
無參考教科書				

### 參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
無參考教材及專業期刊導讀				

上課進度		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	原住民特色食材介紹-1 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	60	20	20	0	0
2	原住民特色菜餚製作-1	20	20	60	0	0
3	原住民特色食材介紹-2	60	20	20	0	0
4	原住民特色菜餚製作-2	20	20	60	0	0
5	原住民特色食材介紹-3	60	20	20	0	0
6	原住民特色菜餚製作-3	20	20	60	0	0
7	原住民特色食材介紹-4	60	20	20	0	0
8	期中考	0	0	0	0	100
9	原住民特色菜餚製作-4	20	20	60	0	0
10	原住民特色食材介紹-5	60	20	20	0	0
11	原住民特色菜餚製作-5	20	20	60	0	0

12	原住民特色食材介紹-6	60	20	20	0	0
13	原住民特色菜餚製作-6	20	20	60	0	0
14	原住民特色食材介紹-7	60	20	20	0	0
15	原住民特色菜餚製作-7	20	20	60	0	0
16	原住民特色食材介紹-8	60	20	20	0	0
17	原住民特色菜餚製作-8	20	20	60	0	0
18	期末考	0	0	0	0	100

---