

103-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料

課程名稱	藥膳學與實務	科目序號/代號	3316 /HOG1020
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(二)789 /M#113
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	楊垂勳 / 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 / 1年2班		

課程簡介與目標

針對藥材基本理論與食療藥膳之基本原理

課程大綱

實際烹調與品嘗體驗

基本能力或先修課程

基本食材認識與具備基本刀工

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 】
專業知識與技能	80		實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 30% 期末考: 30% 成品製作: 40%	加總: 100	80
創新思考與解決 問題能力	20		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 小組合作	期中考: 20% 課程參與度: 30% 小組合作狀況: 30% 書面報告: 20%	加總: 100	20

成績稽核

成品製作: 32%
 期中考: 28%
 期末考: 24%
 課程參與度: 6%
 小組合作狀況: 6%
 書面報告: 4%

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	無	楊垂勳

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	學期教學進度課程講解、評分標準、學員分組、挑選小 老師、廚房安全與衛生、瓦斯操作、整理環境、值日組 工作內容。 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科 書)	講述法
2	學期教學進度課程講解、評分標準、學員分組、挑選小 老師、廚房安全與衛生、瓦斯操作、整理環境、值日組 工作內容。	講述法
3	1藥膳貴妃蝦2養生山藥麵	實務操作(實驗、上機或實習等)、 小組合 作

4	1翡翠貴妃蝦2紅棗牛蒡排骨湯	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
5	1髮菜豆腐羹2梅汁涼拌筍絲	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
6	1絲瓜金針粥2當歸鴨	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
7	1麻油水煮魚2山藥雙色雞丁	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
8	個人完成:養生山藥麵 當歸鴨	期中考
9	個人完成:養生山藥麵 當歸鴨	期中考
10	1翡翠枸杞茶碗蒸2當歸豬腳	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
11	1人蔘燉雞湯2百合炒蝦仁	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
12	1四神湯2黑木耳炒雞蛋肉絲	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
13	1麻油雞麵線2糖醋鯛魚片	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
14	1茯苓餛飩湯2刺蔥肉末蛋炒飯	實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
15	個人完成:翡翠枸杞茶碗蒸 刺蔥肉末蛋炒飯	期末考
16	個人完成:翡翠枸杞茶碗蒸 刺蔥肉末蛋炒飯	期末考
17	分享學習心得、課程檢討、繳交報告、保養器具、環境整理。	講述法
18	分享學習心得、課程檢討、繳交報告、保養器具、環境整理。	講述法