

103-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料

課程名稱	創意料理與實習	科目序號/代號	3318 /HOG2023
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(四)5678 /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 / 2年2班		

課程簡介與目標

利用簡易食材激發創意想法

課程大綱

實際操作與品嘗講解

基本能力或先修課程

認識食材與具備基本刀工

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: 15% 期末考: 15% 課程參與度: 15% 成品製作: 40% 實驗紀錄: 15%	加總: 100	80
創新思考與解決 問題能力	20		實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 15% 期末考: 15% 課程參與度: 15% 成品製作: 40% 實驗紀錄: 15%	加總: 100	20

成績稽核

成品製作: 40%
實驗紀錄: 15%
期末考: 15%
課程參與度: 15%
期中考: 15%

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)	口述
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。	口述

- | | | |
|----|---------------------------------|-----------------|
| 3 | 1蛋酥白菜獅子頭2金瓜炒米粉3香炒百菇 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 4 | 1蔥香金針肉捲2蒜茸蒸蝦3芭蕉炸米糰 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 5 | 1優格拌山薯2鍋巴燴蝦仁3金黃南瓜湯 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 6 | 1糖粉芋絲餅2泰式鳳梨炒飯3蒜香豆醬水蓮 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 7 | 1辣椰子雞2紫蘇百蝦捲3日式咖哩蔬菜 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 8 | 個人完成:蔥香金針肉捲 鍋巴燴蝦仁 金瓜炒米粉 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 9 | 個人完成:蔥香金針肉捲 鍋巴燴蝦仁 金瓜炒米粉 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 10 | 1腐皮百菇捲2金莎拌杏菇3薑汁燒肉米堡 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 11 | 1芝麻糖蜜喜相逢2香芋栗子燒3豆腐皮蛋鬆 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 12 | 1魚香豆腐2梅汁雞片3櫻蝦炒飯 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 13 | 1山薯燉肉鑲米線2番茄夾蝦仁3紐約辣雞翅 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 14 | 1酸辣魚片2五酥惹美3星洲炒米粉 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 15 | 1金莎海鱸魚2香柚鮮蝦沙拉3瓦堡雞飯 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 16 | 個人完成:腐皮百菇捲 香芋栗子燒 櫻蝦炒飯 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 17 | 個人完成:腐皮百菇捲 香芋栗子燒 櫻蝦炒飯 | 實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 18 | 分享學習心得、課程檢討、繳交報告、保養器具、環境
整理。 | 口述 |