

103-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	藥膳學與實務	科目序號 / 代號	3316 / HOG1020
開課系所	餐旅管理學系	學制 / 班級	大學日間部1年2班
任課教師	楊垂勳	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	(二)789 / M#1133	授課語言別	英文

課程簡介

針對中藥基本食材認識與製作之基本原理

課程大綱

實際烹調與品嘗體驗

基本能力或先修課程

必需到圖書館運用圖書館搜尋相關資料或借用專業圖書至少二次。

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(肯學): 30% 期末考(肯學): 30% 成品製作(肯做): 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(肯學): 20% 課程參與度(肯學): 30% 小組合作狀況(肯負責): 30% 書面報告(肯付出): 20%	加總: 100	20

成績稽核

成品製作(肯做): 32.00%
 期中考(肯學): 28.00%
 期末考(肯學): 24.00%
 課程參與度(肯學): 6.00%
 小組合作狀況(肯負責): 6.00%
 書面報告(肯付出): 4.00%

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

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	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)	0	0	0	0	0
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。	0	0	0	0	0
3	1藥膳貴妃蝦2養生山藥麵	0	0	0	0	0
4	1翡翠貴妃蝦2紅棗牛蒡排骨湯	0	0	0	0	0

5	1髮菜豆腐羹2梅汁涼拌筍絲	0	0	0	0	0
6	1絲瓜金針粥2當歸鴨	0	0	0	0	0
7	1麻油水煮魚2山藥雙色雞丁	0	0	0	0	0
8	個人完成:養生山藥麵 當歸鴨	0	0	0	0	0
9	個人完成:養生山藥麵 當歸鴨	0	0	0	0	0
10	1翡翠枸杞茶碗蒸2當歸豬腳	0	0	0	0	0
11	1人蔘燉雞湯2百合炒蝦仁	0	0	0	0	0
12	1四神湯2黑木耳炒雞蛋肉絲	0	0	0	0	0
13	1麻油雞麵線2糖醋鯛魚片	0	0	0	0	0
14	1茯苓餛飩湯2刺蔥肉末蛋炒飯	0	0	0	0	0
15	個人完成:翡翠枸杞茶碗蒸 刺蔥肉末蛋炒飯	0	0	0	0	0
16	個人完成:翡翠枸杞茶碗蒸 刺蔥肉末蛋炒飯	0	0	0	0	0
17	分享學習心得、課程檢討、繳交報告、保養器具、環境整理。	0	0	0	0	0
18	分享學習心得、課程檢討、繳交報告、保養器具、環境整理。	0	0	0	0	0