

天皇學院一貫道學系 107 學年度入學

109 學年度第 2 學期 素食宴席菜(二) 課程大綱

課程基本資訊			
科目名稱(中文) Subject	素食宴席菜(二)	學分數 Credits	3
科目名稱(英文) Subject	vegetarian diet banquet; feast(II)	上課時數 Lecture Hours	4
科目代碼 Course Code		授課部別 Teaching Division	一貫道學系學士班
修課別 Required or Elective	選修	科目類別 Subject Category	素食健康餐飲就業學程
授課班級 Class	學士班三年級	授課班級代碼 Class Code	
授課教師 Instructor	徐顏緯	教師 E-mail Instructor's E-mail	
Office Hours		教師網站 Instructor's Website	

課程發展 Curriculum Development (經審查或課程委員會通過，由系辦統一輸入)

課程學習目標 與核心能力之 對應關係	課程學習目標		對應核心能力
	1	能了解食材的分類與特性	專業知識
	2	能正確選購所需食材	實務技能
	3	能配合烹調原理，發展出多樣豐富美食文化	學習與創新

課程概述

民以食為天，烹飪不僅可獲得美味可口、營養，發展出多樣，豐富美食文化，提昇烹調知識。

廚房衛生加強教育的重要課題。工欲善其事，必先利其器，認識每一種烹飪器具的功能。

了解食材的分類與特性，正確選購所需食材，配合烹調原理。蔬食當道，重視健康養生的年齡層逐漸年輕化，愈來愈多人會在一日三餐中選擇一餐不吃葷，讓腸胃休息、讓飲食更有品質。在此風潮帶動下，蔬食餐廳蓬勃發展，新式的素食料理讓大家對蔬食的接受度倏地竄升起來；這些素料理跳脫傳統素食的侷限，讓吃素變得精緻多變

課程與校核心能力權重值關連

校核心能力	1	2	3	4	5	權重 總和
	專業知識	實務技能	宗教願行	多元文化素養	學習與創新	
百分比%	40	30			30	100

課程進度表 Course Schedule

週次 Week	教學內容 Teaching contents	備註
1	開學準備	
2	旺來糖醋芋 鳳梨炒雲耳	
3	一品百靈菇	
4	佛跳牆	
5	素筒仔米糕	
6	廣結善緣	
7	福氣逼人	
8	塔香九孔鮑	
9	期中考	
10	梅菜扣肉	
11	油燜香菇	
12	鮮菇腐皮捲	
13	醬燒西蘭素鮑	
14	山藥桂花糕 南瓜餅	
15	香菇三色捲	
16	腐乳杏鮑菇	
17	山藥咖哩酥餅	
18	期末考	

教材 Course Material <作者 Author (年代 Year)。書名 Title。出版地：出版者 Publisher。>
1.使用教材 Teaching Material
自編
2.參考書目 Reference Book
3.指定閱讀 Assigned Book
4.教學方式 Teaching Methods
☐ 課堂講授 Lectures ☐ 課堂討論 Class Discussions ☒ 實作演練 Practices ☐ 專題演講 Seminar ☐ 實地參訪 Field Trips ☐ 成果發表 Presentation
其他：

教學與評量方式 Teaching and Assessment		
課程學習目標	教學方式	評量方式
能了解食材的分類與特性	實作	
能正確選購所需食材	實作	
能配合烹調原理，發展出多樣豐富美食文化	實作	

成績評量及方式 Grading	下列評量方式僅供參考，請老師依實際需求於後續各評量欄位中，勾選對應之號碼，或於「其他」項目中，自行增列評量方式。 1.出席狀況 Attendance 2.課堂討論與表現 Class Discussions：就學生課堂參與討論及行為表現考查。 3.紙筆測驗 Tests：就學生經由教師依教學目標及教材內容所進行之測驗考查。 4.作業成績 Assignments：就學生各種習作考查。 5.口頭報告（含個人或小組） Oral Reports：就學生蒐集資料、閱讀、觀察、訪問、調查等所得結果之口頭報告考查。 6.書面報告（含個人或小組） Reports：就學生蒐集資料、閱讀、觀察、訪問、調查等所得結果之書面報告考查。 7.口試 Oral Tests：就學生之口頭問答結果考查。 8.實作（含分組演練/合作等） Collaborations：就學生之實際操作及解決問題等行為表現考查。 9.實習 Practical Trainings：就學生之實習表現考查，包含實習心得發表、機構督導評分、學校督導評分等。 10.展演 Exhibitions：就學生之表演活動考查。 11.自我評量 Self-assessment：學生就自身學習情形，成果及行為表現，作自我評量。 12.同儕互評 Peer-assessment：學生之間就行為或作品相互評量。 13.其他 Other
平時評量：40% Usual Tests	1 ☒ 2 ☒ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☒ 9 ☐ 10 ☐ 11 ☒ 12 ☐ 13 ☐ 其他：
期中評量：25% Mid-term Exam	1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☒ 7 ☐ 8 ☒ 9 ☐ 10 ☐ 11 ☒ 12 ☐ 13 ☐ 其他：
期末評量：35% Final Exam	1 ☒ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☒ 7 ☐ 8 ☒ 9 ☐ 10 ☐ 11 ☒ 12 ☐ 13 ☐

補救機制與相關課程資訊

補救教學機制 Redeeming	對於學習狀況低落之學生，教師應透過本校「學生學業成績預警輔導機制」予以加強學習輔導。 補救教學機制：（可複選） ☐ Office Hours ☐ 期中考成績不及格輔導 ☐ 開設補救教學輔導班 ☐ 申請課輔小老師給予輔導
---------------------	--

「遵守智慧財產權觀念」及「不得不法影印」

本課程為 108 學年度開設

	☐ 其他補救教學機制：
課程相關證照、學程與 升學 Course-Related Certificates	☒ 相關證照：素食乙級 ☐ 相關國家考試： ☐ 學程課程/就業學程課程：學程 ☐ 升學相關課程：