

天皇學院一貫道學系 106 學年度入學

109 學年度第 2 學期 健康素食創意料理 課程大綱

課程基本資訊			
科目名稱 (中文) Subject	健康素食創意料理	學分數 Credits	3
科目名稱 (英文) Subject	Healthy vegetarian creative cuisine	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	學士班四年級	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)

課程概述	現代人生活富裕，山珍海味應有盡有，這麼豐富又多樣化的飲食應該會讓人更健康才對，但忙碌的現代人，因環境的變遷和飲食行為改變的影響，忽略了飲食的重要性，導致營養不均衡、身體免疫力變差、體力衰退、提早老化等現象發生營養是健康的根本，食物是營養的來源		
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		
	2		
	3		

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	橄欖烘蛋搭風乾番茄 洛林彩椒	
3	地瓜馬鈴薯山藥沙拉 杏仁相思球	
4	百香蘋果沙拉 焗什蔬南瓜	
5	蕃茄蘆筍沙拉 山藥塔	
6	義式麵疙瘩搭白松露油	
7	芋見你 什錦蘑菇	
8	紫米白菜杏仁捲搭地瓜塔	
9	期中考	
10	水波蛋蓮藕餅佐荷蘭醬汁	
11	三色米球	
12	番茄鑲北非小米	
13	什錦蔬菜佐黑橄欖醬汁	
14	綜合輕食	
15	焦糖蘋果肉桂捲	
16	燉番茄百豆	
17	薏仁番茄	
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：

「遵守智慧財產權觀念」及「不得不法影印」

本課程為 106 學年度開設

教學與評量方式 Teaching and Assessment		
課程學習目標	教學方式	評量方式

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 106 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：