

朝陽科技大學
111學年度第2學期教學大綱

| | | | |
|------|------|------|--------------|
| 當期課號 | 1382 | 中文科名 | 餐食創意產品開發演練 |
| 授課教師 | 陶冠全 | 開課單位 | 休閒事業管理系 |
| 學分數 | 1 | 修課時數 | 1 |
| | | 開課班級 | 日間部四年制3年級 A班 |
| 修習別 | 專業選修 | | |
| 類別 | 一般課程 | | |

本課程培養學生下列知識：

由原課程-餐食創意產品開發延伸實務操作演練深度，加強學生於實務演練熟練度及提升學生操作能力，課堂學習培養學生進行餐飲創意商品研發演練，以創新及創意發展銀髮餐飲及大眾健康輕食料理實務，透過精進實務操作培養學生食物製備能力。課程著重理論與實務結合，降低學用落差，幫助學生培育未來競爭力，並配合相關技能檢定證照的輔導。

- 1.(知識)透過實務演練應用於銀髮族及大眾飲食營養需求，進行料理及食材特性實作掌握。
- 2.(技能)幫助學生能將餐飲食材做演練及應用於各項烹調技術提升。
- 3.(態度)使學生能具有輕食健康料理從業人員實作專業技術及敬業態度。
- 4.(其他)將輕食健康料理食材應用演練，並能有效控管食品安全及創意發想研發具特色料理。
- 5.(證照)幫助學生進行培訓演練實作技巧以考取相關技術證照。

From the original course - catering creative product development, the depth of practical operation skill is extended to strengthen students' proficiency in catering innovation and improve students' ability in operation. The course trains students to conduct creative product development drills in catering, to develop the practice of silver catering and public health light food cuisine with innovation and creativity, and to cultivate students' food preparation skills through intensive practical operations. The curriculum focuses on the combination of theory and practice, reducing the gap between learning and application, and helping students enhance their competitiveness with guidance of skill evaluation certificate.

每週授課主題

- 第01週：數位課程教學介紹暨實務演練分組
- 第02週：煎雞片、燒雞腿、鮮蝦手卷實務演練
- 第03週：煎鴨胸、燒鴨腿、蔬菜炒麵實務演練
- 第04週：白灼五花片、煎蔬菜雞肉餅、涼拌馬鈴薯絲實務演練
- 第05週：煎虱目魚肚、煮虱目魚湯、炒杏鮑菇實務演練
- 第06週：烤豬肉串、燙中卷、炸豆腐實務演練
- 第07週：炸蝦、海苔飯卷、美乃滋、馬鈴薯沙拉實務演練
- 第08週：義式烤披薩、番茄沙司、口袋餅實務演練
- 第09週：鐵扒火腿起士三明治、凱薩沙拉、香蕉核桃煎餅實務演練
- 第10週：燴雞胸片、煎雞腿、炒五彩豆干丁實務演練
- 第11週：時蔬炒鴨柳、香料水煮鴨腿、醃漬小黃瓜實務演練
- 第12週：炸豬排、酸辣蝦湯、涼拌洋蔥絲實務演練
- 第13週：炒彩椒鱸魚條、海鮮蔬菜煎餅、蒸蛋實務演練
- 第14週：蜜排骨、炸中卷圈、四季豆炒肉絲實務演練
- 第15週：燒咖哩魚塊、炸地瓜條、蛋包飯實務演練
- 第16週：焗烤起士馬鈴薯、肉醬義大利麵、洋菇濃湯實務演練
- 第17週：松露時蔬奶油燉飯、香蕉蘋果咖哩雞肉燉飯實務演練
- 第18週：期末創意輕食料理發表

成績及評量方式

成品實務演練、課堂學習單及出席率：50%
期末創意餐點發表：50%

證照、國家考試及競賽關係

- 中餐烹調丙級技術士證照
- 西餐烹飪丙級技術士檢定
- 勞動部技能檢定食物製備技術士(單一級)

主要教材

- 1.食物製備單一級技能檢定何金城、陳楓洲、OMAK新文京開發出版股份有限公司978-986-430-662-62020初版(教科書)
- 2.課程錄製影片於線上數位學習後進教室實務操作(自製教材)
- 3.(數位學習平台)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

1.餐食創意商品實務

教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~willytao0218/>

E-Mail：willytao0218@cyut.edu.tw

Office Hour：

星期一,第7~8節,地點:E-7A;

星期二,第1~2節,地點:E-7A;

分機:7296、5322

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。