

朝陽科技大學
112學年度第2學期教學大綱

當期課號	1393	中文科名	餐食創意產品開發
授課教師	陶冠全	開課單位	休閒事業管理系
學分數	2	修課時數	2
		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：

課堂學習培養學生進行餐飲創意商品研發、製備及符合食品安全製程管理，發揮創新及創意，發展銀髮餐飲及大眾健康輕食料理，透過實務操作培養學生食物製備能力，理論與實務結合，幫助學生培育未來競爭力，並輔導其考取相關技能檢定證照。

- 1.1.(知識)使學生瞭解銀髮族及大眾飲食營養需求，如何進行料理及食材特性。
- 2.2.(技能)幫助學生能將餐飲食材做研發及應用於各項烹調技術。
- 3.3.(態度)使學生能具有輕食健康料理從業人員專業技術及敬業態度。
- 4.4.(其他)能瞭解輕食健康料理食材應用，並能有效控管食品安全及創意發想研發具特色料理。
- 5.5.(證照)幫助學生進行培訓以考取相關技術證照。

Classroom learning trains students to carry out research and development, preparation and food safety process management of creative catering products, to develop innovation and creativity, to develop silver-haired catering and public healthy light food cuisine, to cultivate students' food preparation ability through practical operations, and to combine theory and practice to help students cultivate Future competitiveness, and guide them to obtain relevant skills test certificates.

每週授課主題

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

成績及評量方式

- 每周成品實務演練及出席率：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.創意烘焙實務

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 / R-322;

星期二,第1~2節,地點:E-7A / R-322;

分機:7296、5322

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。