

# 美和科技大學



餐旅管理系

課程規範

課程名稱：

食材與辛香料認識

中華民國 115 年 01 月制定

## 1. 課程基本資料：

|         |          |                        |    |
|---------|----------|------------------------|----|
| 科目名稱    | 中文       | 食材與辛香料認識               |    |
|         | 英文       | Ingredients and Spices |    |
| 適用學制    | 五年制專科日間部 | 必選修                    | 必修 |
| 適用部別    | 日間部      | 學分數                    | 2  |
| 適用系科別   | 五專餐旅管理科  | 學期/學年                  | 學期 |
| 適用年級/班級 | 五專餐旅二甲   | 先修科目或先備能力              |    |

## 2. 餐旅管理系目標培育人才

依據 UCAN 系統，本系以培育「專業職能」為目標。

|      | 就業途徑 | 職能                                    |
|------|------|---------------------------------------|
|      | 專業職能 | 餐飲管理                                  |
| 餐飲管理 |      | P2 執行餐飲服務時遵循安全衛生程序、以維持安全的工作環境         |
| 餐飲管理 |      | P3 融合對食材特性及採購的知識，在食品生產與餐飲供應上兼顧品質與成本考量 |
| 餐飲管理 |      | P4 掌握各地文化、宗教、民情、特產之特點，做為服務及餐點設計之依據    |
| 餐飲管理 |      | P5 執行與食品生產之相關的標準作業程序，以提供高品質服務         |
| 餐飲管理 |      | P6 建立良好溝通能力與機制流程，增進員工與顧客滿意度           |
| 餐飲管理 |      | P7 分析餐飲服務成本、價格、市場需求，以有效管理利潤與市場行銷策略    |
| 餐飲管理 |      | P8 使用電腦化系統管理餐飲業務和顧客服務                 |
| 旅館管理 |      | P9 執行旅館客戶接待與服務業務                      |
| 旅館管理 |      | P10 執行旅館房務業務，維持旅館環境整體清潔               |
| 旅館管理 |      | P11 執行旅館餐飲業務，確保提供客戶高品質餐飲服務            |
| 旅館管理 |      | P12 整合旅館內部不同部門與事業單位的執行功能，以提供客戶高品質服務   |
| 旅館管理 |      | P13 分析資訊以規劃、執行行銷活動，推廣旅館業務             |
| 旅館管理 |      | P14 確保顧客和財產受到保護，以降低損失和法律責任            |

### 3. 課程對應之 UCAN 職能

| 課程 \ 職能  | 專業職能 M                                | 專業職能 A   |
|----------|---------------------------------------|--|
| 食材與辛香料認識 | P3 融合對食材特性及採購的知識，在食品生產與餐飲供應上兼顧品質與成本考量 | P1 執行高品質的餐飲服務<br>P4 掌握各地文化、宗教、民情、特產之特點，做為服務及餐點設計之依據的工作環境 |

註：M 表示課程內容須教授之「主要」相關職能 A 表示課程內容須教授之「次要」相關職能

### 4. 教學目標

本課程可以達到以下目標：

- 了解各類食品物料選購的知能。
- 習得各類食品的選購技巧。
- 培養良好的選購態度。

### 5. 課程描述

#### 5.1 課程說明

今天世界各地的超市貨架上，一無例外地堆滿了各式各樣的食物，種類之多令人眼花撩亂。但是無論身在何方，架上總有許多熟悉的產品。如果我們停下來思考這些食物從哪裡生產又是怎麼包裝運送前來，彷彿就會看到食物背後連結著世界其他角落，而我們又是如何生存在這個巨大的世界之中。若往下深究，人類與食物之間互動的歷史演變就會慢慢浮現，清楚地昭示食物與人類的緊密關

係，而人類社會如何在本質上受到食物的深遠影響。

## 5.2 課程綱要

本課程規劃內容綱要及課程設計養成之職能：

| 週次 | 課程內容規劃               | 課程設計養成之職能      | 時數 |
|----|----------------------|----------------|----|
| 1  | 課程介紹、成績計算方式、食材認識的重要性 | M(P3) A(P1、P4) | 2  |
| 2  | 食材新鮮度、保存方法、食材分級制度    | M(P3) A(P1、P4) | 2  |
| 3  | 辛香料的種類與特性(一)         | M(P3) A(P1、P4) | 2  |
| 4  | 辛香料的種類與特性(二)         | M(P3) A(P1、P4) | 2  |
| 5  | 各式調味料(一)             | M(P3) A(P1、P4) | 2  |
| 6  | 各式調味料(二)             | M(P3) A(P1、P4) | 2  |
| 7  | 起司的認識(一)             | M(P3) A(P1、P4) | 2  |
| 8  | 起司的認識(二)             | M(P3) A(P1、P4) | 2  |
| 9  | 期中考                  | M(P3) A(P1、P4) | 2  |
| 10 | 紅肉的認識(一)             | M(P3) A(P1、P4) | 2  |
| 11 | 紅肉的認識(二)             | M(P3) A(P1、P4) | 2  |
| 12 | 白肉的認識(一)             | M(P3) A(P1、P4) | 2  |
| 13 | 白肉的認識(二)             | M(P3) A(P1、P4) | 2  |
| 14 | 各式生菜的認識(一)           | M(P3) A(P1、P4) | 2  |
| 15 | 各式生菜的認識(二)           | M(P3) A(P1、P4) | 2  |
| 16 | 辛香料、調味料與肉類的風味搭配      | M(P3) A(P1、P4) | 2  |
| 17 | 期末考報告                | M(P3) A(P1、P4) | 2  |
| 18 | 期末考報告                | M(P3) A(P1、P4) | 2  |

## 5.3 教學活動

教師授課、個人報告、「課程相關-全英文影音教學」

## 6. 成績評量方式

期中成績百分比：00% (英文題型/報告佔期中考總分 10~20 分)

期末成績百分比：60% (英文題型/報告佔期末考總分 10~20 分)

平時成績百分比：40%

## 7. 教學輔導

### 7.1 課業輔導/補救教學對象：

成績欠佳之學生：凡期中考成績落於班級成績後 30%，或期中考成績不及格之學生，提供課業輔導。

有特別學習需求之學生：因其他特殊學習需求，學生有個別需要深入了解本科目更深入的學習內容、特殊主題或進階應用有興趣者，提供深度課業輔導。

### 7.2 課業輔導/補救教學之實施

課業輔導與補救教學的實施方式：

互助教學：建立小組同儕學習制度，將學生予以分組，並於每組中安排成績優異的學生擔任組長，以隨時協助成績欠佳學生跟上學習進度，並可此形成互相觀摩學習的讀書風氣。

課後輔導：由授課教師於課輔時間（Office Hours），幫助成績欠佳或有特別學習需求之學生進行課後輔導。

補救教學：授課教師額外指定成績欠佳學生，進行課後作業練習，使其能在不斷的練習中獲得進步。

### 7.3 課業輔導/補救教學時間與聯絡方式

- ◆ 輔導時間：原則安排於平日週一至週五教師 Office Hour 時段，並視學生學習需求彈性調整，提供個別或小組課業輔導。
- ◆ 輔導老師聯繫方式：
  - (1). 授課教師：張耀中 助理教授級專業技術人員
  - (2). 校內分機：6505
  - (3). 授課教師 email：x00009529@meiho.edu.tw
  - (4). 教師研究室：美和大樓 5 樓 SC501-8 室