

國立中興大學微型課程教學大綱

NCHU Mini General Education Course Syllabus

課程名稱 (Course Name)	(中)川、浙菜料理實作 (Eng.)				
課程編號 (Course No.)	2141	課程時數 (Hours)	6	學期 (Semester)	1122
規劃教師 (Teacher)	張雅婷	系所/單位 (Dept.)	興大附農 餐飲科	職稱 (Position)	教師
課程目標 (Course Objectives)	1. 瞭解東坡肉製作方式及注意事項。 2. 瞭解北方酢醬麵製作方式及注意事項 3. 瞭解宮保雞丁製作方式及注意事項。 4. 瞭解回鍋肉製作方式及注意事項				
教學進度 (Course Content and Schedule)	本課程 6 小時： ● 東坡肉實作 ● 北方酢醬麵實作 ● 宮保雞丁實作。 ● 回鍋肉製作方式				
教學方法 (Teaching Methods)	課堂講解及示範。				
評量方法 (Assessment Methods)	1. 學習態度。30%。 2. 成品完成度。50% 3. 合作能力。20%				
課程與核心能力關聯配比(%) Relevance of Course Objectives and Core Learning Outcomes(%)	核心能力 (Competency Indicators)			配比(%) Ratio(%)	
	1. 人文素養(Humanities Literacy)			10	
	2. 科學素養(Scientific Literacy)			20	
	3. 溝通能力(Communication Skills)			40	
	4. 創新能力(Innovative Ability)			10	
	5. 國際視野(International Perspective)			10	
	6. 社會關懷(Social Concern)			10	