

南臺科技大學 108 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	1PD01H01
課程中文名稱	銀向美食與實作
課程英文名稱	The practice of nostalgic cuisines for the elderly
學分數	3.0
必選修	管制必修
開課班級	綜合實踐領域
任課教師	胡永輝 陳美珠
上課教室(時間)	週五第 1 節(W0401) 週五第 2 節(W0401) 週五第 3 節(W0401)
課程時數	3
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	
課程概述	<p>本課程將試圖透過探討古早味的懷舊美食議題帶領本課程同學深入淺出了解高齡者早年的飲食文化現象，並運用課堂所學之懷舊料理學習之實作成果於學期末在社區辦桌中呈現，除了可協助高齡者找回懷舊媽媽味外，更可以重溫古早好滋味。</p> <p>本課程著重以青銀共創的理念共同找回古早好滋味，透過老師對懷舊美食的概念分享與餐食製作的原理，以加入高齡者選修課程之創新教學模式，在教師的指導之下學習並共創懷舊料理，期望迸出古早好滋味。</p>
先修科目或預備能力	
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標</p> <p>-----</p> <p>1.培育學生與長者共學與共創，具備青銀溝通與團體合作的能力，--，5 整合創新</p> <p>2.運用懷舊美食的介紹與概念分享，啟發學生學習與發現高齡者古早的飲食文化，--，1 基本知能</p> <p>3.培養學生跨領域學習與懷舊美食實作能力，--，8 敬業合群</p> <p>4.透過青銀共創懷舊美食製作，服務關懷社區高齡者，--，10 服務關懷</p>
中文課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. 古早味料理認識 2. 古早味菜色報告 3. 古早味料理實作

	<p>4. 社區大辦桌</p> <p>5. 嘉年華成果發表</p>
英/日文課程大綱	<p>1. Understanding of nostalgic cuisine</p> <p>2. Report of nostalgic cuisine</p> <p>3. Learning of the cooking for nostalgic cuisine</p> <p>4. Perform a nostalgic cuisine feast in the community</p>
課程進度表	<p>一 中秋節放假</p> <p>二 課程介紹，高齡者的飲食生活簡介</p> <p>三 分組、環境認識、烹調原理說明</p> <p>四 台灣古早味料理認識</p> <p>五 國慶日調整放假</p> <p>六 古早味菜色報告(1)</p> <p>七 古早味菜色報告(2)</p> <p>八 古早味料理—炸肉蔥球</p> <p>九 期中考</p> <p>十 古早味料理—三杯雞、五柳枝魚</p> <p>十一 古早味料理—鹹酥雞、魚丸湯</p> <p>十二 古早味料理—香菇肉羹</p> <p>十三 古早味料理—白菜魯、炸蝦捲</p> <p>十四 古早味料理—櫻花蝦米糕、魷魚羹</p> <p>十五 期末考與環境大掃除</p> <p>十六 社區大辦桌</p> <p>十七 社區大辦桌</p> <p>十八 社區大辦桌</p>
教學方式與評量方法	<p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <p>-----</p> <p>培育學生與長者共學與共創，具備青銀溝通與團體合作的能力，實作演練，日常表現</p> <p>運用懷舊美食的介紹與概念分享，啟發學生學習與發現高齡者古早的飲食文化，實作演練，書面報告實作</p> <p>培養學生跨領域學習與懷舊美食實作能力，實作演練，書面報告實作</p> <p>透過青銀共創懷舊美食製作，服務關懷社區高齡者，成果驗收，書面報告實作</p>
指定用書	<p>書名：</p> <p>作者：</p> <p>書局：</p> <p>年份：</p> <p>ISBN：</p>

	版本：
參考書籍	自編
教學軟體	
課程規範	<ol style="list-style-type: none"> 1.需繳交實習材料費 2.服裝儀容-工作服.廚帽.圍裙.黑色或藍色工作褲.黑色工作鞋(前腳掌後腳跟不能外露.內須著襪.具有止滑功能) 3.不可穿戴戒指.手鍊.手錶以及耳環 4.不可在煮食中吸煙以及嚼檳榔 5.上課中禁止使用手機